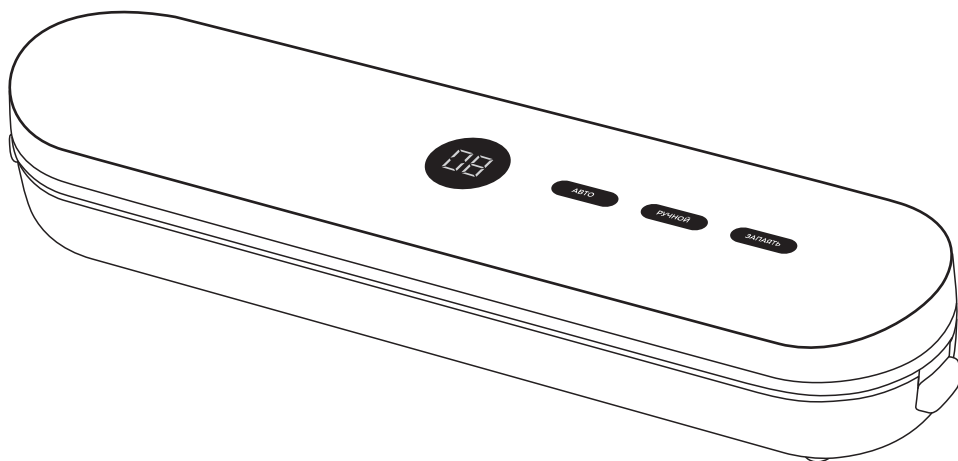


VILKA

ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК

VILKA VZ-72



Руководство пользователя

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 одинарной запайки.
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 вакуумируя) отверстие пакета. После заморозки его можно использовать в ведерке со льдом или как кубик льда для лечения спортивных травм.
2. Вакуумная упаковка также защищает непищевые 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)

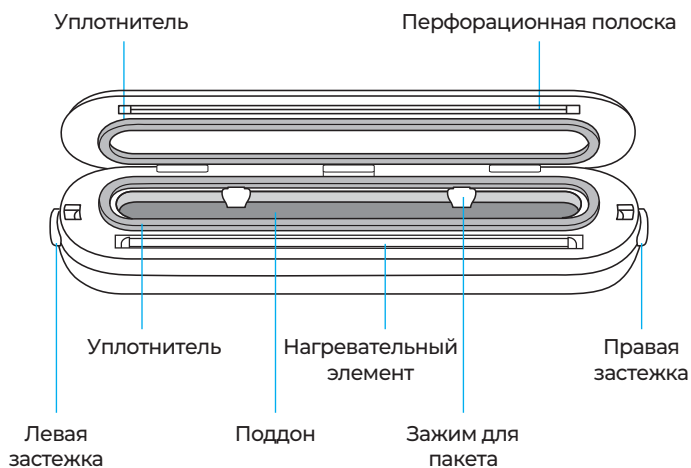
Продукт	Обычное хранение	Вакуумное хранение
Сырое мясо	2-3 дня	8-9 дней
Морепродукты / Рыба	1-3 дня	4-5 дней
Готовое мясо	4-6 дней	10-14 дней
Овощи	3-5 дней	7-10 дней
Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
Яйца	10-15 дней	30-50 дней

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

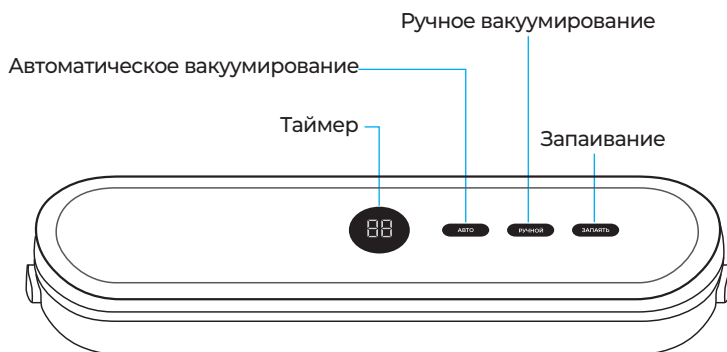


Возможные причины утечки воздуха

1. Складки на линии запайки.
Пакет может быть переполнен. Попробуйте использовать пакет большего размера или уменьшить объём содержимого.
2. Залом на краю пакета.
Край пакета может быть не расправлен. Расправьте его и повторите вакуумирование.
3. Разрывы или незапаянные участки.
Жирная пища или наличие жидкости (например, бульона) могут понизить температуру нагревателя и нарушить герметичность шва. После завершения вакуумирования нажмите кнопку “Запаять” повторно.
4. Острые края или углы продукта.
Твёрдые продукты могут проколоть пакет. Оберните их дополнительно слоем плёнки.

Примечание: Свежие фрукты и овощи могут расширить пакет после упаковки — это нормально.

Инструкции по безопасности



Автоматическое вакуумирование

Режим для сухих продуктов

Коротко нажмите кнопку “Авто” для автоматического вакуумирования и запайки сухих продуктов или мяса. Повторное нажатие остановит процесс.

Рекомендуется подождать не менее 30 секунд перед следующим запуском.

Режим для влажных продуктов

Нажмите и удерживайте кнопку “Авто” для вакуумирования и запайки влажных продуктов (например, морепродуктов или мяса с соусом). Повторное нажатие остановит процесс.

Рекомендуется подождать не менее 30 секунд перед следующим запуском.

Запаявание без вакуумации

Нажмите кнопку “Запаять” для герметизации пакета без откачки воздуха.

Если используете рулонный пакет, разместите его так, чтобы отверстие находилось между нагревательной полоской и уплотнителем. Не накладывайте пакет на уплотнитель, чтобы не мешать процессу.

Рекомендуется подождать не менее 30 секунд перед повторным запуском.

Ручное вакуумирование

Нажмите и удерживайте кнопку “Ручной” для начала откачки воздуха.

Для остановки процесса отпустите кнопку.

Инструкции по эксплуатации

Как вакуумировать и запаивать пакет

1. Подключите устройство к источнику питания.
2. Очистите край вакуумного пакета от остатков продукта и убедитесь, что открытый конец пакета ровный, без складок.
3. Поместите открытый край рифлёного пакета рифлением вниз в вакуумную камеру и аккуратно протяните его до упора в фиксатор. Это предотвратит соскальзывание пакета во время работы. (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. Нажмите кнопку “Авто” - устройство выполнит вакуумирование, а затем автоматически запаяет край пакета. (См. рис. 3)
6. После завершения процесса нажмите на боковые кнопки, чтобы открыть крышку и достать запаянный пакет. (См. рис. 4)

Примечание: Устройство поддерживает вакуумирование только с использованием рифлёных (текстурированных) пакетов или пакетов с загнутым краем. Плоские пакеты не подходят для вакуумации - их можно только запаивать.

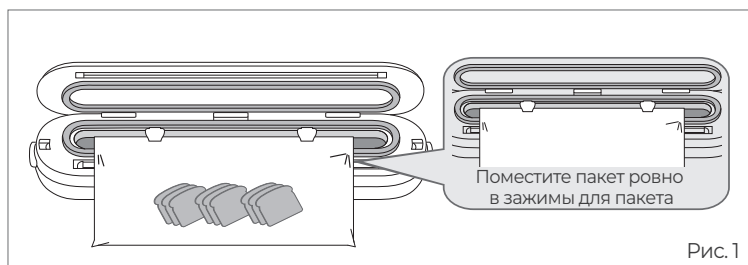


Рис. 1

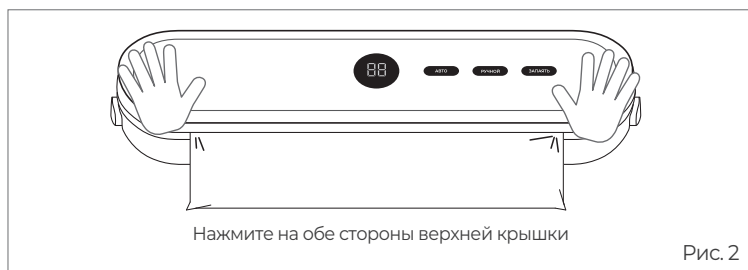


Рис. 2

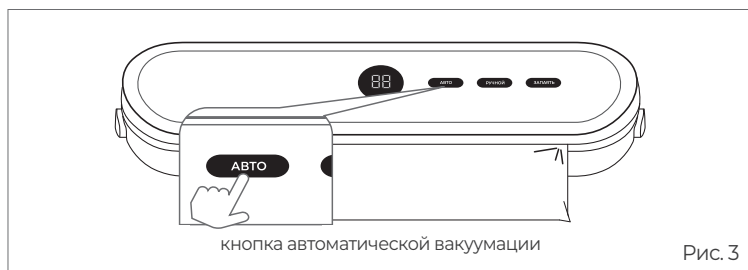
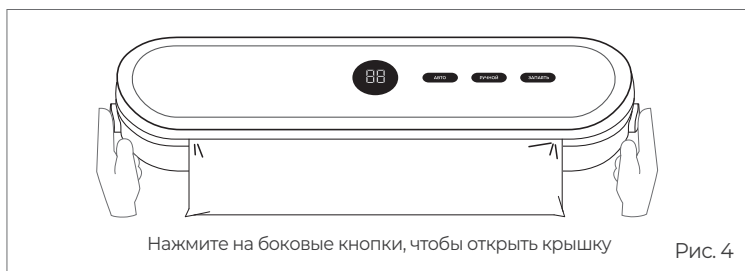


Рис. 3



Как запаять пакет без вакуумирования

1. Поместите открытый край пакета между нагревательной полоской и уплотнителем. Убедитесь, что край не перекрывает уплотнитель - иначе устройство не закроется плотно.
2. Плотнo нажмите на обе стороны крышки до щелчка. Щелчок означает, что крышка закрыта, пакет зафиксирован и готов к запаиванию. (См. рис. 2)
3. Нажмите кнопку “Запаять” - начнётся автоматическое запаивание.
4. После завершения процесса нажмите на боковые кнопки, чтобы открыть крышку и достать запаянный пакет. (См. рис. 4)

Технические характеристики

Модель	VILKA VZ-72
Номинальное напряжение	220В / 110В или 50Гц/60Гц
Рабочая мощность	80 Вт (+5%, -10%)
Время запайки	6с - 15с
Степень вакуума	-45 кПа до -65 кПа
Размеры устройства	345×85×68 мм
Ширина запаиваемого пакета	≤ 250 мм

VILKA

ГАРАНТИЯ

УСЛОВИЯ И ПОЛОЖЕНИЯ

Производитель гарантирует высочайшее качество материалов, изготовления и обслуживания всей продукции в течение 1 года с момента покупки. 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-72	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



ТГ



OK



YouTube

