



MOOSE

VACUUM SEALER VS-0824S

UKR · Керівництво з експлуатації

ЗМІСТ

- 4 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ
- 6 ВАЖЛИВО
- 7 ОГЛЯД ПРОДУКТУ
- 8 ФУНКЦІЇ
- 9 ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- 11 ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ
- 11 КОРИСНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ
- 12 ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ
- 13 КЕРІВНИЦТВО ЗІ ЗБЕРІГАННЯ
- 14 ГАРАНТІЯ
- 15 ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИРОБУ
- 15 ПІДТРИМКА ТА ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ
- 15 ПРИДАТНІСТЬ ДО ПЕРЕРОБКИ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте цей посібник з експлуатації перед початком використання пристрою та збережіть його для подальшого використання.
- Перед використанням переконайтеся, що напруга в локальній мережі відповідає значенню, вказаному на пристрої.
- Не використовуйте пристрій із пошкодженим шнуром живлення або виделкою. Не використовуйте пристрій, якщо він несправний або пошкоджений.
- Щоб уникнути виникнення небезпечної ситуації у разі пошкодження мережевого шнура його заміна має здійснюватися виробником, його сервісним агентом або особами, які мають відповідну кваліфікацію.
- Щоб вимкнути мережу, від'єднайте штепсель живлення від розетки. Не тягніть за шнур, щоб вимкнути пристрій.
- Не використовуйте подовжувач для підключення пристрою.
- Якщо пристрій не використовується або потребує очищення, спочатку від'єднайте вилку шнура живлення від розетки.

- Не використовуйте пристрій на вологих або гарячих поверхнях або поблизу джерела живлення.
- Не занурюйте будь-які частини пристрою, шнур живлення або вилку у воду, а також іншу рідину.
- Використовуйте лише рекомендовані виробником насадки та допоміжне приладдя.
- Використовуйте пристрій лише за призначенням. Не використовуйте пристрій за межами робочої зони.
- Дані пристрої можуть використовуватися дітьми віком від 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, а також особами, які не мають необхідного досвіду та знань, якщо вони знаходяться під наглядом або були проінструктовані щодо безпечного використання пристрою та розуміють небезпеку, пов'язану з його експлуатацією.
- Не дозволяйте дітям грати з пристроєм.
- Дітям заборонено здійснювати очищення та технічне обслуговування без нагляду дорослих.

- Тримайте пристрій та шнур у недоступному місці для дітей віком до 8 років.
- Цей пристрій призначений лише для внутрішнього, непромислового, некомерційного застосування у побутових цілях.
- Не використовуйте пристрій поза приміщенням або з будь-якою іншою метою.

ВАЖЛИВО

- Вакуумування відрізняється від консервування і не може запобігти окисленню продуктів.
- Однак воно сприяє його уповільненню. Вакуумування не є заміною охолодження чи заморожування. Після вакуумування заморожені продукти повинні залишатися в холодильнику або морозильній камері.
- Щоб уникнути можливих захворювань, не використовуйте упаковку повторно, завжди використовуйте нову.
- Після кожного запаювання рекомендується робити перерву тривалістю 40 секунд.

ОГЛЯД ПРОДУКТУ

1. Камера для рулонів

Камера для встановлення рулонів.

2. Різак

Обрізає пакет до потрібного розміру.

3. Ущільнювальна прокладка

Для забезпечення відсутності повітря всередині вакуумної камери та запобігання витоку повітря.

4. Гумова кромка

Дозволяє зробити шов плоским.

5. Вакуумна камера

Для вакуумування пакет має бути поміщений у вакуумну камеру.

6. Запаювальна планка

Шириною 3 мм забезпечує гарну якість запаювання.

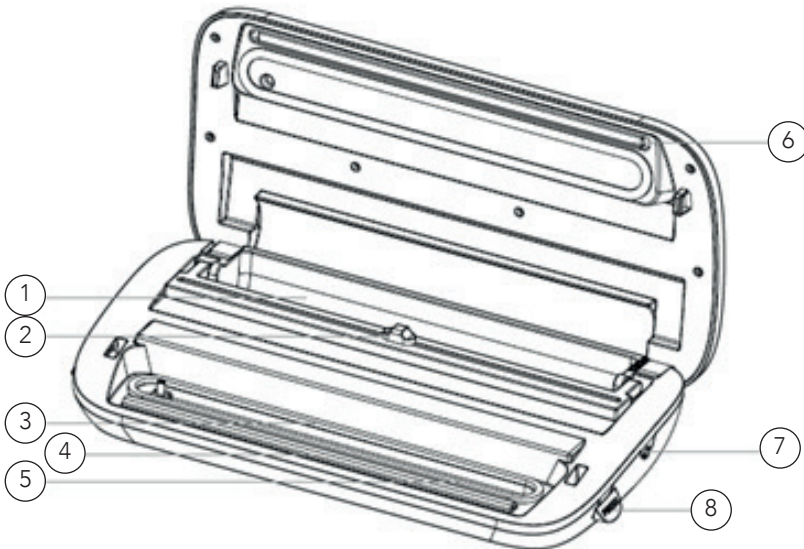
7. Сопло

При використанні зовнішнього вакуумного контейнера, що вакуумує пробки, або іншого допоміжного приладдя вставте шланг в сопло.

Не закривайте сопло під час роботи.

8. Кнопка розблокування

Натисніть цю кнопку, відкрийте кришку та витягніть вакуумний пакет.



ФУНКЦІЇ

КНОПКА «VAC/SEAL» (ВАКУУМУВАТИ/ЗАПАЯТИ)

Натисніть цю кнопку для вакуумування та запаювання пакета для вакуумування (рекомендована перерва - 40 секунд).

КНОПКА «SEAL» (ЗАПАЯТИ)

Натисніть цю кнопку, щоб запаяти пакет для вакуумування (рекомендована перерва – 40 секунд).

КНОПКА «STOP» (СТОП)

Дозволяє користувачеві зупинити процес у будь-який час.

КНОПКА «FOOD» (ПРОДУКТИ)

Вона дозволяє вибрати один із двох режимів: «Dry» (Сухий) та «Moist» (Вологий). За замовчуванням вибрано режим «Dry» (Сухий), при натисканні на цю кнопку відбувається перемикання на режим «Moist» (Вологий). Ви можете вибрати модель відповідно до виду продуктів. «Вологі» продукти вимагають більш тривалого часу запаювання, ніж «Сухі» продукти.

КНОПКА «MODE» (РЕЖИМ)

Пристрій має два режими роботи: «Normal» (Нормальний) і «Gentle» (дбайливий). За замовчуванням використовується режим Normal (Нормальний). Якщо продукт кришиться, можна натиснути на цю кнопку, і тоді режим вакуумування зміниться на «Gentle». Ви можете вручну контролювати рівень вакуумування, натиснувши кнопку «Seal» (Запаяти) у будь-який час, при цьому продукти будуть автоматично запаяні.

Примітка: При вимкненні живлення буде автоматично вибрано стандартний режим.

КНОПКА «CANISTER» (КОНТЕЙНЕР)

Натисніть цю кнопку, пристрій почне вакуумування контейнера до завершення процесу.

Зверніть увагу, що кнопка, яка повертається, повинна знаходитися у стані блокування кришки під час виконання функції «Контейнер».

Користувач повинен самостійно підготувати контейнер.

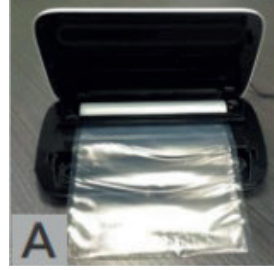
КНОПКА «MARINADE» (МАРИНАД)

Натисніть цю кнопку, пристрій може замаринувати продукти за допомогою циклів вакуумування, і ви отримаєте відмінний смак у найкоротші терміни.

Примітка: Ця функція використовується за наявності контейнера.

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. Відкрийте кришку, відмотайте плівку необхідної довжини, перемістіть різак з однієї сторони на іншу, після чого плівка необхідного розміру вийде назовні (якщо використовуються вакуумні пакети, застосування різака не потрібно).
2. Помістіть сторону пакетів, що відкривається в вакуумну камеру. Не закривайте отвір для всмоктування повітря.
3. Притисніть кришку двома руками, блокування буде зроблено, коли ви почуєте характерний звук, після чого можна починати вакуумування.
4. Після вакуумування натисніть кнопки розблокування з обох сторін, відкрийте кришку і вийміть запаяний пакет з продуктами.



ГЕРМЕТИЧНО ЗАПАЙТЕ ВАКУУМНІ ПАКЕТИ І ПЛІВКУ

1. Увімкніть пристрій у мережу.
2. Вставте відкритий бік пакета у вакуумну камеру, як показано на малюнках вище.
3. Одночасно натисніть на клямки з обох боків до клацання.
4. Натисніть кнопку Seal (Запаяти), засвітиться світлодіодний індикатор. Коли індикатор згасне, процес запаявання буде завершений.
5. Натисніть кнопку розблокування, щоб відкрити пристрій, вийміть запаяний пакет.

КОНСЕРВАЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ВАКУУМНОГО ПАКЕТУ

1. Увімкніть пристрій у мережу.
2. Помістіть у пакет предмети, які потрібно зберегти.
3. Очистіть та випряміть відкритий бік пакета, переконайтеся у відсутності складок на відкритому боці.
4. Вставте відкритий бік пакета у вакуумну камеру, як показано на малюнках вище.
5. Одночасно натисніть на клямки з обох боків до клацання.
6. Натисніть кнопку «Vacuum/Seal» (Вакуумувати/Запаяти), якщо при цьому світиться світлодіодний індикатор, буде автоматично вакуумований та запаяний. Коли світлодіодний індикатор «Запаяти» згасне, процес буде завершений.
7. Натисніть кнопки розблокування з обох боків, а потім вийміть запаяні предмети.

Примітка: Якщо продукти вологі, виберіть режим Moist (Вологий), щоб краще їх запаяти.

КОНСЕРВАЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ВАКУУМНИХ КОНТЕЙНЕРІВ

1. Помістіть продукти в контейнер і закрийте кришкою, вставте один кінець шлангу в сопло на пристрої, а потім вставте інший кінець у отвір у верхній частині кришки контейнера.
2. Переконайтеся, що кнопка, яка повертається, блокує кришку.
3. Натисніть кнопку Canister (Контейнер), після чого почнеться відкачування повітря з контейнера та процес герметизації. Ви можете натиснути кнопку «Stop» для припинення роботи в будь-який час. Після завершення процесу вакуумування пристрій автоматично зупиняється.
4. Спочатку від'єднайте шланг від контейнера, а потім від'єднайте його від пристрою.
5. Коли термін придатності продуктів, що зберігаються, спливає, або їх необхідно витягти з контейнера, натисніть кнопку, розташовану в центрі кришки контейнера, щоб випустити повітря, після чого через кілька секунд ви зможете відкрити контейнер.

Примітка: Користувач повинен придбати контейнер самостійно та дотримуватись відповідних вимог. Наш запалювальний пристрій забезпечує лише цей функціонал.

ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ КОНТЕЙНЕРА

- Зніміть кришку перед тим, як помістити контейнер у мікрохвильову піч.
- Помістіть контейнер у холодильник для кращої консервації.

ПОРАДИ З ВАКУУМ-ГЕРМЕТИЗАЦІЇ

Перед використанням зверніть увагу на такі моменти:

- Переконайтеся, що між предметами та краєм залишається відстань не менше 2,5 см (1 дюйм).
- Протріть край ємності, контейнера або пляшки та переконайтеся, що він чистий та сухий.
- Помістіть кришку на ємність/контейнер або вставте вакуумну пробку у пляшку.
- Поверніть ручку для вакуумування ємності/контейнера за допомогою великої ручки, розташованої на кришці, а після завершення процесу поверніть ручку у вихідне положення та видаліть шланг.

ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

- Перед очищенням завжди від'єднуйте пристрій від розетки.
- Не занурюйте пристрій у воду або в іншу рідину для чищення.
- Не використовуйте для очищення абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть подряпати поверхню пристрою.
- За необхідності протріть зовнішню поверхню пристрою вологою тканиною або губкою з м'яким мильним розчином.
- Для очищення вакуумної камери видаліть залишки їжі або рідини за допомогою паперової серветки.
- Ретельно висушіть перед повторним використанням.

КОРИСНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

- Не переповнюйте пакет, залиште достатню довжину з відкритої сторони, щоб її можна було легко помістити у вакуумну камеру.
- Переконайтеся, що відкритий бік пакета сухий. Вологий пакет важче розплавити і щільно запаювати.
- Вакуум-герметизація не може повністю замінити холодильну установку і морозильну камеру, продукти, що швидко псуються, як і раніше необхідно охолоджувати або заморожувати.
- Очистіть та вирівняйте відкриті сторони пакетів, не допускайте наявності сторонніх предметів чи складок, оскільки це може ускладнити запаювання або спричинити витік.
- Щоб уникнути утворення складок при вакуум-герметизації великих предметів, обережно розтягуйте пакет, вставляючи його у вакуумну камеру, та утримуйте до початку роботи насоса.
- Якщо ви запаюєте предмети з гострими краями (сухі спагетті, столові прилади і т.д.), захистіть пакет від проколів, загорнувши предмети

в м'який матеріал прокладки, наприклад, в серветку, можливо, вам знадобиться ємність або контейнер замість пакета.

- При використанні допоміжного приладдя не забудьте залишити 2,5 см (1 дюйм) вільного простору у верхній частині ємності або контейнер.
- Для досягнення найкращих результатів заморозьте попередньо фрукти та бланшуйте овочі перед вакуум-герметизацією.
- Перерва, що рекомендується після вакуумування або запаювання — 40 секунд.
- Якщо ви не впевнені, що ваш пакет був запаений належним чином, просто запайте його знову.

ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ПРИ СПРОБУ ВАКУУМУВАННЯ УПАКОВКИ НІЧОГО НЕ ВІДБУВАЄТЬСЯ

- Переконайтеся, що шнур живлення надійно під'єднано до розетки.
- Перевірте шнур живлення на пошкодження.
- Перевірте працездатність електричної розетки підключив інший пристрій.
- Переконайтеся, що засувки знаходяться у заблокованому положенні.
- Переконайтеся, що пакет розміщений всередині вакуумної камери.
- Перед повторним використанням пристрою дайте йому охолонути протягом 40 секунд.

Примітка: Щоб уникнути перегріву, дайте пристрою охолонути протягом 40 секунд перед його повторним використанням та тримайте кришку відкритою.

ПІСЛЯ ВАКУУМУВАННЯ В ПАКЕТІ ЗАЛИШАЄТЬСЯ ПОВІТРЯ

- Переконайтеся, що відкриту частину пакета повністю поміщено всередину вакуумної камери.
- Перевірте пакет на витікання. Наповніть пакет повітрям, потім зануріть його у воду і натисніть. Пухирці вкажуть на наявність витікання, з появою бульбашок використовуйте новий пакет.
- Складки в пакеті вздовж лінії запаювання можуть призвести до витікання та повторного попадання повітря. У цьому випадку просто розріжте пакет і запайте його наново.
- Не намагайтеся самостійно зробити бокові шви, оскільки упаковка виготовлена зі спеціальними герметичними швами, розташованими з боків пакета до зовнішнього краю. Самостійне виготовлення бічних швів може призвести до витікання та попадання повітря.

КЕРІВНИЦТВО ЗІ ЗБЕРІГАННЯ

У холодильнику (5+/-3°C)	Без вакуумування	З вакуумуванням
Червоне м'ясо	3-4 дні	8-9 днів
Біле м'ясо	2-3 дні	6-8 днів
Риба	1-3 дні	4-5 днів
Приготовлене м'ясо	3-5 днів	10-15 днів
М'який сир	5-7 днів	20 днів
Твердий сир	1-5 днів	60 днів
Фрукти	5-7 днів	14-20 днів
Овочі	1-3 дні	7-10 днів
Суп	2-3 дні	8-10 днів
Залишки пасти/рису	2-3 дні	6-8 днів
Десерти з кремом	2-3 дні	8 днів
При кімнатній температурі (25 +/-2°C)	Без вакуумування	З вакуумуванням
Свіжий хліб	1-2 дні	8-10 днів
Печиво	4-6 місяців	12 місяців
Не приготовлені макаронні вироби/рис	5-6 місяців	12 місяців
Борошно	4-6 місяців	12 місяців
Сухофрукти	3-4 місяці	12 місяців
Мелена кава	2-3 місяці	12 місяців
Листовий чай	5-6 місяців	12 місяців
Чай з молоком	1-2 місяці	12 місяців
У морозильній камері (-18 +/-2°C)	Без вакуумування	С вакуумуванням
М'ясо	4-6 місяців	15-20 місяців
Риба	3-4 місяці	15-20 місяців
Овочі	3-4 місяці	8-24 місяці



ГАРАНТІЯ

Компанія Wilfa надає 5-річну гарантію на цей виріб з дня покупки. Гарантія поширюється на експлуатаційні вади або дефекти, які виникають протягом гарантійного періоду. Квитанція про покупку є доказом при пред'явленні гарантійних претензій продавцю.

Гарантія діє лише щодо виробів, куплених та використовуваних у приватних господарствах. Комерційне використання виробу анулює гарантію. Гарантія недійсна у разі неправильного або недбалого використання виробу, недотримання інструкцій компанії Wilfa, внесення змін до конструкції чи виконання неузгодженого ремонту. Гарантія також не поширюється на нормальний знос виробу, неправильне використання, недостатнє обслуговування, використання при невідповідному електричному напрузі, а також на:

- перевантаження виробу
- деталі, що зношуються
- на деталі, що вимагають регулярної заміни (напр., фільтр, елементи живлення тощо)

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВИРОБУ

220~240 В~50 Гц, 120 Вт

ПІДТРИМКА І ЗАПАСНІ ЧАСТИНИ

Щоб отримати підтримку, відвідайте наш веб-сайт **wilfa.com** і перейдіть на сторінку служби підтримки клієнтів. Тут наведено відповіді на часті питання, список запасних частин, поради та рекомендації, а також наша контактна інформація.

ПРИДАТНІСТЬ ДО ПЕРЕРОБКИ



Це маркування вказує на те, що в межах ЄС виріб забороняється утилізувати разом із іншими побутовими відходами. Щоб уникнути можливої шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людини внаслідок неконтрольованої утилізації відходів відповідально підходьте до переробки виробу, сприяючи стійкому повторному використанню матеріальних ресурсів. Для повернення використаного пристрою скористайтесь мережею пунктів роздільного збору відходів або зв'яжіться з конкретним продавцем Виробу. Продавці можуть безкоштовно утилізувати цей виріб без шкоди для довкілля.



BEYOND EXPECTATIONS

