



# TROUT

VACUUM SEALER VS-0812B

---

UKR · Керівництво з експлуатації



## ЗМІСТ

---

- 4 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ
- 6 ВАЖЛИВО
- 7 ОГЛЯД ПРОДУКТУ
- 8 КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ
- 4 ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ
- 10 КОРИСНІ ПОРАДИ
- 10 ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ
- 12 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 місцевої електромережі відповідає напруги, вказаної 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 допоміжні приладдя та насадки, рекомендовані виробником.
- Використовуйте пристрій лише за призначенням. Не використовуйте пристрій за межами робочої зони.
- Ці пристрої можуть використовуватися дітьми віком від 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, а також особами, що не володіють необхідним досвідом і знаннями, якщо вони перебувають під наглядом або були проінструктовані щодо безпечного використання пристрою і розуміють небезпеки, пов'язані 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 пакети повторно, завжди використовуйте нові.
- Після кожного запаювання рекомендується робити перерву тривалістю 40 секунд.

## ОГЛЯД ПРОДУКТУ

**1. Фіксуючий гачок**

Натисніть на кришку до клацання, щоб зафіксувати пакет на місці.

**2. Вакуумна камера**

Для вакуумування пакета він має бути поміщений у вакуумну камеру.

**3. Нижня ущільнювальна прокладка**

Запаювальний елемент - елемент для запаювання вакуумних пакетів / плівки із рулону.

**4. Верхня ущільнювальна прокладка**

Запаювальний елемент – елемент для запаювання вакуумних пакетів / плівки із рулону.

**5. Сопло**

При використанні зовнішнього вакуумного контейнера, що вакуумує пробки або іншого допоміжного приладдя, вставте шланг у сопло. Не закривайте сопло під час роботи.

**6. Гумова кромка**

Дозволяє зробити шов плоским.

**7. Запаювальна планка**

Шириною 3 мм забезпечує гарну якість запаювання.

**8. Кнопка випуску повітря**

Після вакуумування натисніть кнопку випуску повітря.

**9. Кнопка «Canister» (Контейнер)**

Натисніть цю кнопку, пристрій почне вакуумування продуктів, що знаходяться в контейнері, до завершення процесу.

**10. Кнопка «Seal» (Запаяти)**

Натисніть цю кнопку, щоб запаяти пакет (рекомендована перерва після кожного запаювання – 40 секунд)

**11. Кнопка «Vac/Seal/Stop» (Вакуумувати/Запаяти/Стоп)**

Натисніть цю кнопку для вакуумування та запаювання пакета (рекомендована перерва після кожного запаювання - 40 секунд). Натисніть цю кнопку ще раз, щоб пристрій негайно припинив роботу.



## КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1. При запаюванні пакетів помістіть їх у зазначену область (переконайтеся, що один кінець пакету знаходиться в цій зоні, але не може пройти через ущільнювач, а також не може потрапити у вакуумну камеру), злегку натисніть на кришку, а потім просто натисніть кнопку "Seal" (Запаяти).
2. Помістіть бік пакетів, що відкриваються, у вакуумну камеру. Не закривайте отвір для всмоктування повітря.
3. Злегку натисніть обома руками на кришку, а потім натисніть кнопку "Vac/Seal" (Вакуумувати/Запаяти), після чого вакуумування та запаювання будуть виконані автоматично.
4. Після вакуумування натисніть кнопку розблокування, розташовану праворуч, а потім відкрийте кришку та вийміть запаяний пакет із продуктами.





## ЗАПАЮВАННЯ ВАКУУМНИХ ПАКЕТІВ І ПЛІВКИ З РУЛОНУ

1. Підключіть пристрій до електромережі.
2. Вставте відкритий бік пакета у вакуумну камеру, як показано на малюнках вище.
3. Закрийте кришку і натисніть на неї.
4. Натисніть кнопку Seal (Запаяти), засвітиться світлодіодний індикатор. Коли індикатор згасне, процес запаювання буде завершено.
5. Натисніть кнопку розблокування, розташовану праворуч, щоб відкрити та витягніть запаяний пакет.

## КОНСЕРВАЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ВАКУУМНОГО ПАКЕТУ

1. Підключіть пристрій до електромережі.
2. Помістіть у пакет предмети, які потрібно зберегти.
3. Очистіть та розпряміть відкритий бік пакета, переконайтеся у відсутності складок на відкритому боці.
4. Вставте відкритий бік пакета у вакуумну камеру, як показано на малюнках вище.
5. Закрийте кришку, притисніть її.
6. Натисніть кнопку «Vacuum/Seal» (Вакуумувати/Запаяти), якщо цьому світиться світлодіодний індикатор, після чого пакет буде автоматично вакуумований та запаяний. Коли світлодіодний індикатор "Seal" (Запаяти) згасне, процес буде завершено.
7. Натисніть кнопки розблокування, розташовані праворуч, а потім витягніть запаяні предмети.

## КОНСЕРВАЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯМ ВАКУУМНИХ КОНТЕЙНЕРІВ

1. Помістіть продукти в контейнер і закрийте кришкою, вставте один кінець шлангу в сопло на пристрої, а інший кінець у отвір у верхній частині кришки контейнера.
2. Натисніть кнопку Canister (Контейнер), при цьому почнеться вакуумування контейнера та його герметизація. Ви можете натиснути кнопку "Stop" (Стоп) для припинення роботи у будь-який час. По завершенні процесу вакуумування пристрій автоматично припиняє роботу.
3. Спочатку від'єднайте один кінець шлангу від контейнера, а потім від'єднайте інший кінець від пристрою.
4. Коли термін придатності продуктів, що зберігаються, спливає або їх необхідно витягти з контейнера, натисніть кнопку, розташовану в центрі кришки контейнера, щоб випустити повітря, а потім через кілька секунд відкрийте контейнер.

**Примітка:** Користувачеві необхідно придбати контейнер самостійно та дотримуватись відповідних вимог. Наш запаювальний 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, щоб переконатися, що він чистий та сухий.
- Накрийте контейнер кришкою або вставте вакуумну пробку в пляшку.
- Поверніть ручку, щоб вакуумувати контейнер/ємність за допомогою великої ручки, розташованої на кришці, після завершення процесу поверніть ручку та видаліть шланг.

## ДОГЛЯД І ОЧИЩЕННЯ

- Перед очищенням завжди вимикайте пристрій від мережі.
- 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 ПОРАДИ

- Не переповнюйте пакети, залиште достатню довжину відкритої сторони пакета, щоб його можна було легко помістити у вакуумну камеру.
- Переконайтеся, що відкритий бік пакета сухий. Вологий пакет важче розплавити і щільно запаювати.

- Вакуумне запаювання не може повністю замінити охолодження і заморожування, швидкокопсувні продукти все ще необхідно охолоджувати чи заморожувати.
- Очистіть та вирівняйте відкриті сторони поліетиленових пакетів, не допускайте наявності сторонніх предметів чи складок, оскільки вони можуть стати причиною витікання та утруднення при запаюванні.
- Щоб уникнути утворення складок при вакуумній герметизації великих предметів, обережно розтягуйте пакет, вставляючи його в вакуумну камеру, та утримуйте до початку роботи насоса.
- У разі вакуумної герметизації предметів із гострими краями (сухі спагетті, столові прилади і т.д.), захистіть пакет від проколів, загорнувши предмети в м'який прокладочний матеріал, наприклад, серветку, можливо, вам знадобиться контейнер замість пакета.
- При використанні допоміжного приладдя не забудьте залишити 2,5 см (1 дюйм) вільного простору у верхній частині контейнеру.
- Для досягнення найкращих результатів заморозьте попередньо фрукти та бланшировані овочі перед вакуумною герметизацією.
- Рекомендована перерва після вакуумування або запаювання складає 40 секунд.
- Якщо ви не впевнені, що ваш пакет був запаюваний належним чином, просто запаюйте його знову.

## ПОШУК І УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

### ПРИ СПРОБІ ВАКУУМУВАННЯ ПАКЕТУ НІЧОГО НЕ ВІДБУВАЄТЬСЯ

- Переконайтеся, що шнур живлення надійно під'єднаний до електричного струму 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 відкрита сторона пакета повністю знаходиться всередині вакуумної камери.
- Перевірте пакет на витікання. Заповніть пакет повітрям, потім зануріть його у воду і натисніть. Пухирці вкажуть на наявність витікання, з появою бульбашок використовуйте новий пакет.
- Складки на пакеті вздовж лінії запаювання можуть призвести до витікання та повторного попадання повітря. У цьому випадку просто розріжте пакет і запайте його знову.
- Не намагайтеся самостійно зробити бокові шви, оскільки пакет виготовлений зі спеціальними бічними швами, герметично з'єднаними по всій довжині до зовнішнього краю. Самостійне виготовлення бічних швів може стати причиною витікання та попадання повітря всередину.

## КЕРІВНИЦТВО ЗІ ЗБЕРІГАННЯ

<b>В холодильнику (5 +/-3°C)</b>	<b>Без вакуумування</b>	<b>З вакуумуванням</b>
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 макаронних виробів/рису	2-3 дні	6-8 днів
Кремові десерти	2-3 дні	8 днів

<b>При кімнатній температурі (25 +/-2 °C)</b>	<b>Без вакуумирования</b>	<b>С вакуумированием</b>
Свіжий хліб	1-2 дні	8-10 днів
Печиво	4-6 місяців	12 місяців
Неприготовлені 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
Чай листовий	5-6 місяців	12 місяців
Чай з молоком	1-2 місяці	12 місяців
<b>У морозильній камері (-18 +/-2 °C)</b>	<b>Без вакуумування</b>	<b>З вакуумуванням</b>
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, 100 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

