viatto
technological equipment

ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК VAVS999LUX

ИНСТРУКЦИЯ



Благодарим за покупку системы вакуумного консервирования.

Для наилучшего и безопасного использования этого прибора внимательно прочтите эти инструкции перед использованием и сохраните для справки на будущее.

Инструкции пользователя

1. НЕ ПОГРУЖАЙТЕ В ЖИДКОСТЬ
2. ОСТОРОЖНО: горячая поверхность, избегайте контакта
3. Для снижения риска поражения током этот прибор снабжен поляризованной вилкой (один штекер шире другого). Эта вилка вставляется в поляризованную розетку только одним способом. Если вилка не вставляется в розетку до конца, переверните ее. Если это не помогло, обратитесь к квалифицированному электрику для установки подходящей розетки. Не вносите никаких изменений в вилку.
4. При использовании прибора вблизи детей обеспечьте тщательное наблюдение.
5. В комплект входит короткий шнур для снижения риска запутывания или спотыкания о длинный шнур.

Содержание

Преимущества вакуумного упаковщика----------01

Техника безопасности и советы----------03

Устройство и функции----------04

Инструкция по эксплуатации----------06

Запечатывание вакуумных пакетов и вакуумных канистр----------07

Полезные советы----------09

Уход и очистка----------10

Устранение неисправностей ----------11

Принадлежности для системы ----------13

Инструкция по хранению и технические характеристики----------14

Зачем вам вакуумный упаковщик?

Воздействие воздуха может привести к потере вкуса и питательной ценности продуктов, а также размножению бактерий, плесневого грибка и дрожжей, что приведет к порче продуктов. Система вакуумной упаковки удаляет воздух и запечатывает вкус и свежесть. С системой вакуумной упаковки вы сможете сохранять продукты свежими до 7 раз дольше.

ВАКУУМНЫЙ УПАКОВЩИК ЭКОНОМИТ ВРЕМЯ И ДЕНЬГИ

Экономьте деньги:

С системой вакуумного запечатывания вы можете покупать продукты большими партиями или по акции и вакуумировать их желаемыми порциями без образования отходов.

Экономьте время:

Готовьте еду заранее на неделю и сохраняйте ее в вакуумных пакетах.

Маринуйте за считанные минуты:

Вакуумная упаковка открывает поры продуктов, поэтому вы получаете великолепный маринованный вкус всего за 20 минут, а не за ночь.

Готовьтесь к праздникам легко:

Приготовьте любимые блюда и праздничный стол заранее, чтобы провести больше полезного времени с гостями.

Наслаждайтесь сезонными или деликатесными продуктами:

Дольше сохраняйте скоропортящиеся или нечасто используемые продукты свежими.

Контролируйте порции при диете:

Вакуумируйте порции продуктов и пишите число калорий и/или содержание жира на пакете.

Обеспечивайте защиту непродовольственных предметов:

Сохраняйте экипировку для кемпинга и сплава сухой и готовой для выезда на природу, защищайте отполированное серебро от потускнения, минимизируя его контакт с воздухом.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И СОВЕТЫ

Прочтите и точно следуйте инструкциям техники безопасности перед использованием системы вакуумного консервирования Viatto.

1. Перед использованием проверьте, что напряжение местной сети соответствует напряжению, указанному на этом приборе.

2. Не работайте с прибором с поврежденным сетевым шнуром или вилкой. Не работайте с прибором при любых неисправностях или повреждениях прибора. Если шнур прибора поврежден, его следует вернуть в авторизованный сервисцентр.

3. Для отключения питания извлеките вилку сетевого шнура из розетки. Не отключайте, потянув за шнур.

4 Если сетевой шнур поврежден, он должен быть заменен производителем, его сервисным представителем или лицом с аналогичной квалификацией во избежание рисков.

5. Не используйте удлинитель с прибором.

6. Отключайте прибор от розетки, когда он не используется или нуждается в очистке.

7. Не используйте прибор на влажных или горячих поверхностях, а также вблизи источников тепла.

8. Не погружайте никакие компоненты прибора, сетевой шнур или вилку в воду или другую жидкость.

9. Используйте только принадлежности или насадки, рекомендованные производителем.

10. Используйте прибор только по назначению. Не используйте прибор вне рабочей зоны.

11. Внимательно наблюдайте за детьми при использовании ими прибора. Не играйте с прибором.

12. После запечатывания рекомендуется делать интервалы по 40 секунд.

УСТРОЙСТВО И ФУНКЦИИ



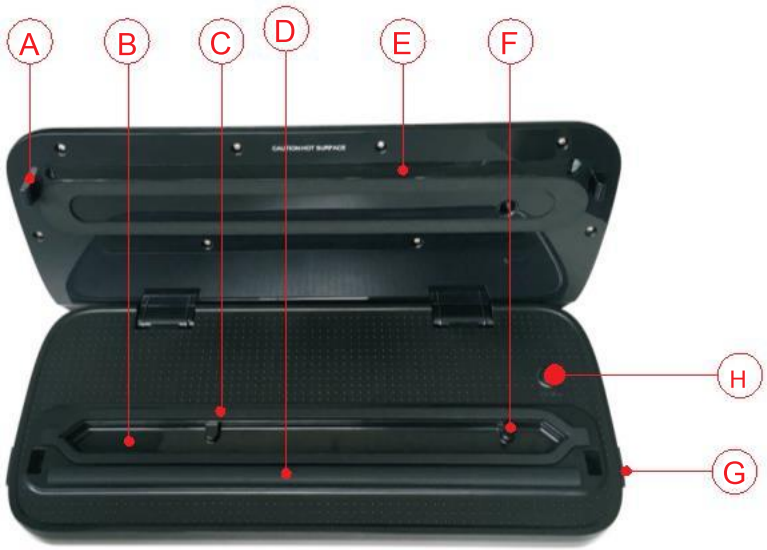
1-Кнопка “Mode” (Режим): имеет два установочных режима (Стандартный и Бережный). Режим по умолчанию Стандартный. Если продукты легко крошатся, нажмите кнопку и режим вакуума изменится на Бережный. Можно вручную контролировать степень вакуума, нажав в любое время кнопку Seal, и продукты запечатаются автоматически. (Примечание: При сбое питания прибор вернется в предустановленный режим Стандартный).

2- Кнопка “Food” (Продукты): имеет два установочных режима (Сухой и Влажный). Режим по умолчанию Сухой, при нажатии кнопки он меняется на Влажный. Выберите режим в соответствии с типов продуктов.

3- Кнопка “Seal” (Запечатывание) (со светодиодом): Нажмите эту кнопку для запечатывания пакета (рекомендуемый интервал 40 секунд)

4-Кнопка “Vac/Seal” (Вакуум/Запечатывание): Нажмите эту кнопку для вакуумирования и запечатывания пакета (рекомендуемый интервал 40 секунд)

5-Кнопка “Stop” (Стоп): позволяет в любой момент остановить работу.



A	Фиксирующий крючок	Нажмите на крышку, пока она со щелчком не зафиксирует пакет на месте.
B	Вакуумная камера	Пакет необходимо поместить внутрь вакуумной камеры для вакуумирования.
C	Нижняя прокладка	Герметизирует зону вакуума и предотвращает утечку вакуума
D	Резиновая кромка	Делает запаечный шов плоским
E	Запечатывающая планка	Запечатывающая планка шириной 2,5 мм делает качественный запаечный шов
F	Вакуумная горловина	Когда откачивается внешняя вакуумная канистра, винная пробка или другие принадлежности, вставьте шланг в горловину. Не перекрывайте горловину при использовании.
G	Кнопка разблокировки	Нажмите кнопки разблокировки с обеих сторон, затем достаньте запечатанные продукты.
H	Кнопка Канистра:	При нажатии на эту кнопку прибор начнет вакуумную упаковку канистры до завершения процесса. (Примечание: Эту функцию следует использовать вместе с вакуумной канистрой)

Инструкция по эксплуатации



Зона вакуумирования/запечатывания

Подключите прибор к розетке и включите питание. Поместите открытый конец вакуумного пакета в вакуумную камеру. Убедитесь, что пакет не закрывает вакуумную горловину. Открытый конец пакета следует поместить в "зону вакуумирования / запечатывания", как показано на рис. А слева.

Для рулона, отрежьте подходящий по размеру кусок и сначала запечатайте его с одного конца.

Закройте крышку и нажмите на нее двумя руками – см. Рисунок B. Раздастся щелчок.

Это означает, что фиксирующий крючок надежно зафиксирован. Далее нажмите “Seal” или “Vac/Seal” для функции вакуумирования или вакуумирования/запечатывания.





После завершения процесса индикатор Seal погаснет. Затем нажмите кнопки разблокировки на дне основания в направлении, показанном на рисунке C. Откройте крышку и извлеките запечатанный пакет с продуктами из прибора.

Запечатывание вакуумных пакетов и вакуумных канистр

ЗАПЕЧАТЫВАНИЕ ПЛАСТИКОВЫХ ПАКЕТОВ

- Подключите прибор к розетке и включите питание.
- Вложите открытый конец пакета в вакуумную камеру как на рисунках выше.
- Одновременно нажмите на защелки с двух сторон, пока не услышите два щелчка.
- Нажмите кнопку Seal, загорится индикатор. Когда индикатор погаснет, запечатывание завершено.
- Нажмите кнопки разблокировки, чтобы открыть прибор, затем достаньте запечатанный пакет.

КОНСЕРВАЦИЯ С ВАКУУМНЫМ ПАКЕТОМ

- Подключите прибор к розетке и включите питание.
- Поместите продукты для консервации внутрь пакета.
- Очистите и расправьте открытый конец пакета, убедившись, что на нем нет сморщиваний.
- Вложите открытый конец пакета в вакуумную камеру как на рисунках выше.
- Одновременно нажмите на защелки с двух сторон, пока не услышите два щелчка.
- Нажмите кнопку “Vacuum/Seal”, загорится индикатор, затем пакет автоматически вакуумируется и запечатывается. Когда индикатор погаснет процесс завершен.
- Нажмите кнопки разблокировки с обеих сторон, затем достаньте запечатанные продукты.

Примечание: Если продукты влажные, выберите режим Moist (Влажный).

КОНСЕРВАЦИЯ С ВАКУУМНЫМИ КАНИСТРАМИ

1. Поместите предметы внутрь канистры, накройте ее крышкой, вставьте один конец шланга в отверстие для всасывания воздуха на приборе, затем другой конец вставьте в отверстие сверху крышки канистры.
2. Нажмите кнопку Канистра для начала откачивания воздуха из канистры и создания плотной запайки. Можно в любое время нажать кнопку Stop для остановки работы. По завершению процесса вакуумирования прибор автоматически остановится.
3. Сначала отсоедините один конец шланга от канистры, затем другой конец от прибора.
4. Когда срок хранения продуктов истекает или их необходимо достать из канистры, нажмите кнопку в центре крышки канистры для выкачивания воздуха и через несколько секунд откройте канистру.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ КАНИСТРЫ

Снимайте крышку перед помещением канистры в микроволновую печь. Поместите канистру в холодильник для лучшей консервации.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

1. Не переполняйте пакеты, оставляйте достаточно длины с открытой стороны пакета, чтобы его можно было легко положить в вакуумную камеру.
2. Убедитесь, что открытая сторона пакета не влажная. Влажный пакет сложнее расплавлять и плотно запечатывать.
3. Вакуумное запечатывание не может полностью заменить охлаждение и заморозку; скоропортящиеся продукты по-прежнему следует охлаждать или замораживать.
4. Делайте открытую честь пластикового пакета чистой и плоской; не допускаются никакие посторонние предметы или сворачивания, иначе это может привести к проблемам или утечке при запечатывании.
5. Чтобы избежать сморщиваний на запаечном шве при вакуумном запечатывании объемных предметов, аккуратно расправьте пакет при закладывании в вакуумную камеру и держите так до начала работы насоса.
6. При вакуумном запечатывании предметов с острыми краями (сухие спагетти, изделия из серебра и т.п.) защитите пакет от прокалывания, обернув предмет в мягкий, упругий материал, такой как бумажные салфетки. Возможно лучше в таком случае использовать канистру или контейнер вместо пакета.
7. При использовании принадлежностей не забывайте оставлять 2,5 см свободного места вверху контейнера или канистры.
8. Для наилучших результатов предварительно замораживайте фрукты и бланшируйте овощи перед вакуумным запечатыванием.
9. Рекомендуемые интервалы после запечатывания или вакуумирования - 40 секунд.
10. Если не уверены, что пакет надежно запечатан, запечатайте его повторно.
11. Для наилучших результатов используйте пакеты Viatto.

СОВЕТЫ ПО ВАКУУМИРОВАНИЮ С ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ

Обратите внимание на следующие моменты перед использованием принадлежностей, включая контейнер, канистру, винную пробку и т.п.

1. Оставьте минимум 2,5 см места между предметами и краем.
2. Протрите края банки, контейнера или бутылки, чтобы сделать их чистыми и сухими.
3. Установите крышку на канистру или контейнер или вставьте винную пробку в бутылку.
4. Поверните ручку для вакуумирования канистры/контейнера с большой ручкой на крышке, по окончании процесса поверните ручку назад, затем снимите шланг.

УХОД И ОЧИСТКА

УХОД И ОЧИСТКА ВАКУУМНЫХ УПАКОВЩИКОВ

1. Всегда отключайте прибор от розетки перед очисткой.
2. Не погружайте прибор в воду или другую жидкость для очистки.
3. Не используйте абразивы для очистки, поскольку они легко царапают поверхность прибора.
4. Протирайте внешнюю поверхность прибора влажной тканью или губкой с мягким мылом, при необходимости.
5. Для очистки вакуумной камеры вытирайте любые остатки продуктов или жидкостей бумажными салфетками.
6. Тщательно просушите перед повторным использованием.
7. Периодически очищайте камеру для жидкостей как показано на рисунке ниже.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРИ ПОПЫТКЕ ВАКУУМИРОВАТЬ ПАКЕТ НИЧЕГО НЕ ПРОИСХОДИТ:

1. Проверьте, надежно ли вставлен сетевой шнур в розетку.
2. Проверьте, не поврежден ли сетевой шнур.
3. Проверьте, работает ли розетка, подключив к ней другой прибор.
4. Убедитесь, что защелки предохранителей находятся в замкнутом положении.
5. Убедитесь, что пакет правильно вложен в вакуумную камеру.
6. Дайте прибору остыть 40 секунд перед повторным использованием

Примечание: Для предотвращения перегрева прибора дайте ему остыть 40 секунд перед повторным использованием и держите крышку открытой

ВОЗДУХ ОСТАЛСЯ В ПАКЕТЕ

1. Убедитесь, что открытая сторона пакета полностью помещена внутрь вакуумной камеры.
2. ПОСЛЕ ВАКУУМИРОВАНИЯ ВОЗДУХ ВСЕ ЕЩЕ В ПАКЕТЕ:
Осмотрите пакет на предмет утечек. Запечатайте пакет с воздухом, затем погрузите его в воду и надавите на него. Пузырьки укажут место утечки. В этом случае используйте новый пакет.
3. Если используются пакеты Viatto индивидуального размера, проверьте запаечный шов пакета. Сморщенность на пакете вдоль запаечного шва может вызвать утечку, и дать воздуху попасть внутрь. Просто разрежьте пакет и запечатайте повторно.
4. Не пытайтесь сделать собственные боковые швы для пакета Viatto. Пакеты производятся со специальными боковыми швами, запаянными до самой внешней кромки. Изготовление собственных боковых швов может привести к утечке и попаданию воздуха обратно в пакет.

ВОЗДУХ БЫЛ ОТКАЧАН ИЗ ПАКЕТА, НО СЕЙЧАС ВОЗДУХ ПОПАЛ ТУДА СНОВА

1. Осмотрите запаечный шов пакета. Сморщенность вдоль запаечного шва может вызвать утечку, и дать воздуху попасть внутрь. Просто разрежьте пакет и запечатайте повторно.
2. Иногда влага или сами продукты (например, соки, жир, крошки, порошок и т.п.) вдоль запаечного шва мешают надежному запечатыванию. Разрежьте пакет, протрите внутреннюю поверхность верхней части и запечатайте повторно.
3. При вакуумном запечатывании острых продуктов, пакет может проколоться. В этом случае используйте новый пакет. Оберните острые продукты мягким упругим материалом, например, бумажными салфетками, и запечатайте повторно.
4. Если в пакете все еще остается воздух, может начаться ферментация или выделение природных газов из продуктов. В этом случае, продукты начнут портиться, и их следует выбросить.

ПАКЕТ ПЛАВИТСЯ:

Если пакет плавится, резиновая кромка может стать очень горячей. Всегда ждите минимум 5 минут, чтобы прибор остыл, перед вакуумной упаковкой следующего предмета.

Принадлежности

ПАКЕТЫ И РУЛОНЫ Viatto

Пакеты и рулоны Viatto имеют специальные каналы, позволяющие эффективно и полностью удалять воздух. Многослойная структура делает их особенно эффективным барьером для кислорода и влаги, сокращая работу морозилки. Пакеты и рулоны Viatto предлагаются в различных типоразмерах.

ВАЖНО:
Чтобы избежать возможных заболеваний, не используйте повторно пакеты после хранения сырого мяса, рыбы или жирных продуктов, а также пакеты, которые были в микроволновке или кипятились.

Инструкция по хранению и технические характеристики

ИНСТРУКЦИЯ ПО ХРАНЕНИЮ

В холодильнике (5±2° C)	Без вакуума	С вакуумом
Красное мясо	3-4 дней	8-9 дней
Белое мясо	2-3 дней	6-8 дней
Рыба	1-3 дней	4-5 дней
Приготовленное мясо	3-5 дней	10-15 дней
Мягкий сыр	5-7 дней	20 дней
Твердый/полутвердый сыр	1-5 дней	60 дней
Фрукты	5-7 дней	14-20 дней
Овощи	1-3 дней	7-10 дней
Суп	2-3 дней	8-10 дней
Паста/рис остатки	2-3 дней	6-8 дней
Сливки Десерты	2-3 дней	8 дней

Комнатная температура (25 ± 2°C)	Без вакуума	С вакуумом
Свежий хлеб	1-2 дней	8-10 дней
Печенье	4-6 месяцев	12 месяцев
Неприготовленная паста/рис	5-6 месяцев	12 месяцев
Мука	4-6 месяцев	12 месяцев
Сухофрукты	3-4 месяцев	12 месяцев
Молотый кофе	2-3 месяцев	12 месяцев
Листовой чай	5-6 месяцев	12 месяцев
молоко чай	1-2 месяцев	12 месяцев

В морозилке (-18 ±2° C)	Без вакуума	С вакуумом
мясо	4-6 месяцев	15-20 месяцев
Рыба	3-4 месяцев	10-12 месяцев
Овощи	8-10 месяцев	8-24 месяцев

Технические характеристики

Номинальное напряжение: 220-240 В переменного тока
Номинальная мощность: 110 Вт
Номинальная частота: 50-60 Гц
Время запечатывания: 6~10 с
Мощность вакуума: до -0.8 бар

Время вакуумирования / запечатывания: 10~20 с

Размеры: Длина:400мм Ширина: 210мм Высота: 100мм

Масса нетто: 1,40 кг
Масса брутто 2,0 кг