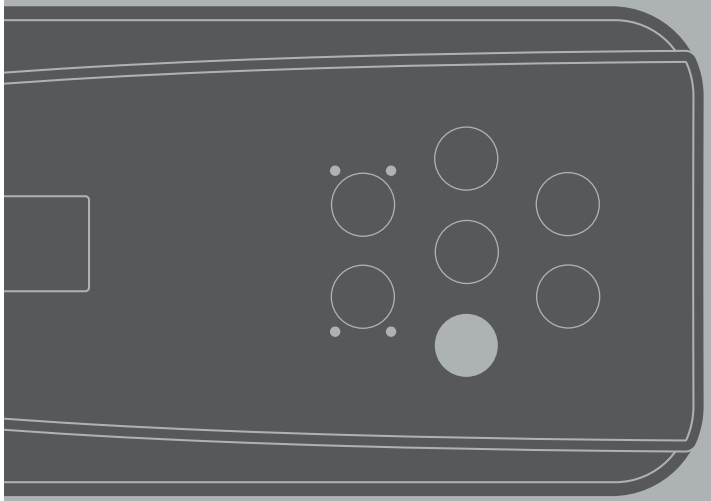
tuvio

Инструкция
пользователя



TVS02MD

Вакуумный упаковщик

Рады встрече. Мы — Tuvio, бренд удобной бытовой техники, придуманный в Яндексе.

Рекомендуем внимательно прочитать инструкцию, чтобы ознакомиться с особенностями изделия и техникой безопасности. Советуем сохранить руководство — к нему можно обратиться, если возникнут вопросы.

Мы постоянно работаем над улучшением инструкций. Версия с последними обновлениями доступна на сайте tuvio.ru.

Содержание

01

Техника безопасности 6

1.1 Общие меры предосторожности 6
1.2 Меры предосторожности при работе с электричеством 7
1.3 Меры предосторожности при эксплуатации 8
1.4 Правила хранения и транспортировки 10
1.5 Правила утилизации 11

02

Описание устройства 12

2.1 Панель управления 15

03

Подготовка к использованию 17

04

Использование вакуумного упаковщика 18

4.1 Вакуумная упаковка продуктов 19
4.2 Изготовление пакетов для вакуумной упаковки 21
4.3 Использование зип-пакета 22
4.4 Использование контейнера для вакуумирования 23
4.5 Использование пробки для вина 24
4.6 Защита от перегрева 26
4.7 Режим ожидания 26
4.8 Хранение продуктов 27
4.9 Маринование продуктов в вакуумном упаковщике 30

05

Техническое обслуживание и уход 31

5.1 Общие рекомендации 31

5.2 Очистка вакуумного упаковщика 32

06

Устранение неисправностей 33

07

Гарантия 35

7.1 Негарантийные случаи 35

08

Технические характеристики 36

09

Комплектация 38

Техника безопасности

01

1.1 Общие меры предосторожности

- Устройство предназначено для вакуумной упаковки продуктов в целях сохранения свежести, для маринования мяса, а также для защиты от вымораживания при длительном хранении в морозильной камере. Не используйте его в коммерческих или промышленных целях.
- Перед использованием устройства прочитайте инструкцию пользователя.
- Изготовитель не несёт ответственности в случае несоблюдения правил техники безопасности и положений настоящей инструкции.
- Устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании устройства лицом, ответственным за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с устройством.
- Храните устройство в недоступном для детей месте.

- Изготовитель оставляет за собой право без дополнительного уведомления вносить незначительные изменения в конструкцию устройства, не влияющие кардинально на его безопасность, работоспособность и функциональность.

- Положения настоящей инструкции не охватывают все возможные ситуации, которые могут возникнуть в процессе эксплуатации устройства. При работе с устройством будьте осторожны, внимательны, в неописанных ситуациях руководствуйтесь здравым смыслом.

1.2 Меры предосторожности при работе с электричеством

- Подключайте устройство только к сети с напряжением, соответствующим маркировке на корпусе.

- Для зарядки устройства используйте только кабель зарядки и адаптер, входящие в комплект поставки.

- Используйте удлинители, рассчитанные на потребляемую мощность устройства, — несоответствие характеристик может привести к короткому замыканию или возгоранию.

- Во избежание удара электрическим током:
  — не дотрагивайтесь мокрыми руками до вилки или любой другой части устройства, находящейся под напряжением;
  — не погружайте устройство или кабель зарядки с адаптером в воду или другие жидкости;
  — не прикасайтесь к металлическим частям вилки при отключении и включении устройства.

- Не помещайте устройство в воду или под струю воды.

- Если устройство, подключённое к сети питания, оказалось в воде, не погружайте руки в воду и не прикасайтесь к нему, немедленно отключите устройство от сети питания и обратитесь к квалифицированному специалисту.

- После использования или перед очисткой устройства отключите его от сети питания.

- Следите за тем, чтобы кабель зарядки не был зажат, не перекручивался и не попадал на острые края предметов. Случайное повреждение кабеля зарядки может привести к неполадкам, которые не соответствуют условиям гарантии, а также к поражению электротоком.

- При повреждении шнура питания его замену должен производить квалифицированный специалист.

1.3 Меры предосторожности при эксплуатации

- Во избежание короткого замыкания и выхода устройства из строя не храните и не используйте его в среде с температурой выше 40 °C или ниже 0 °C и в помещениях с повышенной влажностью.

- Не используйте устройство рядом с легковоспламеняющимися и взрывоопасными материалами, так как это может привести к возгоранию или взрыву. Держите устройство вдали от источников огня и тепла, чтобы избежать деформации корпуса.

- Не вставайте и не садитесь на устройство, не ставьте на него предметы.

- Не используйте аксессуары, которые не входят в комплект поставки.

- Переносите устройство, удерживая его двумя руками.

- Не прикасайтесь к термоленте — она остаётся горячей после использования.
- Делайте перерыв не менее 1 минуты перед повторным использованием.
- Не используйте повторно пакеты после хранения сырого мяса, рыбы или жирной пищи, а также после приготовления на пару или в микроволновой печи.
- Не разогревайте запечатанный пакет с продуктами в микроволновой печи.
- Регулярно очищайте уплотнители вакуумной камеры. Не допускайте, чтобы на них скапливались крошки.
- Храните упакованные скоропортящиеся продукты в холодильной или морозильной камере.
- Не разбирайте устройство самостоятельно и не вносите изменений в его конструкцию. Ремонт должен производиться исключительно квалифицированным специалистом. Непрофессионально выполненная работа может привести к поломке устройства и травмам.
- Прекратите использование и обратитесь к квалифицированному специалисту, если устройство имеет видимые повреждения и не работает должным образом.

1.4 Правила хранения и транспортировки

- Храните устройство в сухом вентилируемом месте вдали от нагревательных приборов и попадания прямых солнечных лучей.
- Чтобы не повредить кабель зарядки, не наматывайте его на корпус. Всегда расправляйте кабель перед тем, как оставить устройство на хранение.
- При транспортировке и хранении не подвергайте устройство механическому воздействию, которое может привести к повреждению устройства или нарушению целостности упаковки.
- Берегите упаковку устройства от попадания воды и других жидкостей.
- Рекомендуется использовать оригинальную упаковочную коробку.
- Не подвергайте устройство воздействию температур ниже 0 °C или выше 40 °C.
- Срок хранения продукции при соблюдении условий хранения не ограничен.

1.5 Правила утилизации



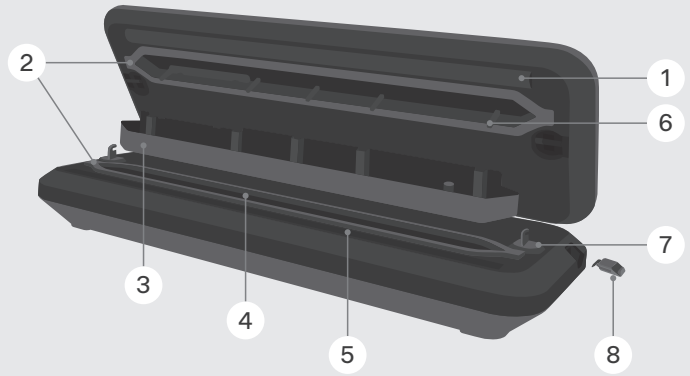
Такая маркировка означает, что этот вакуумный упаковщик нельзя выбрасывать вместе с обычными бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможное причинение вреда окружающей среде и здоровью людей в результате неконтролируемого сброса отходов, подойдите к вопросу утилизации ответственно и сдайте отслужившее устройство на переработку. Этим вы поспособствуете экологически безопасному повторному использованию материальных ресурсов. Для возврата использованного устройства обратитесь в пункт раздельного сбора отходов или в магазин, где оно было приобретено. Так вакуумный упаковщик будет отправлен на переработку, безопасную для окружающей среды.

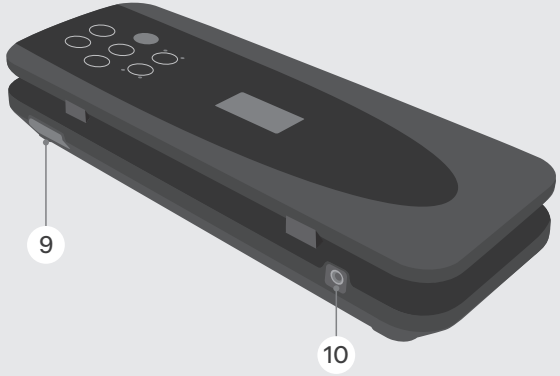


Материалы, помеченные этим знаком, можно переработать.

Описание устройства

02





1 Уплотнительная лента

Опускается сверху на термоленту и придавливает пакет, когда крышка вакуумного упаковщика закрыта.

2 Верхний и нижний уплотнители

Защищают камеру от попадания воздуха и от разгерметизации. Чтобы избежать деформации уплотнителя, оставляйте крышку вакуумного упаковщика открытой, когда он не используется.

3 Защитный съёмный поддон для капель

Предназначен для сбора излишков жидкости, которые могут выделяться из продуктов во время вакуумирования. Это особенно актуально при упаковке влажных или сырых продуктов, таких как мясо, рыба или маринованные овощи. Поддон защищает устройство от попадания жидкости внутрь, которое может привести к повреждению устройства. Съёмный характер поддона упрощает его очистку после использования.

4 Вакуумная камера

Предназначена для удаления воздуха из упаковочного пакета, в который помещены продукты. Это пространство, где происходит всасывание воздуха и последующее запаивание упаковки для создания плотного и герметичного шва.

5 Термолента для запаивания

Обеспечивает равномерный нагрев поверхности пакета, чтобы его края спаялись и образовали плотный шов. Не прикасайтесь к термоленте, когда вакууматор работает.

6 Ограничитель для пакетов

Предотвращает помещение пакета за пределы вакуумной камеры.

7 Замки — фиксаторы крышки

Устройство закрывается автоматически при нажатии кнопки на панели управления.

8 Нож для пакетов

Нужен, чтобы нарезать пакеты нужного размера или открыть запечатанные пакеты. После использования поместите его в держатель для ножа на корпусе устройства. Крепится внутри нижней панели при помощи магнита.

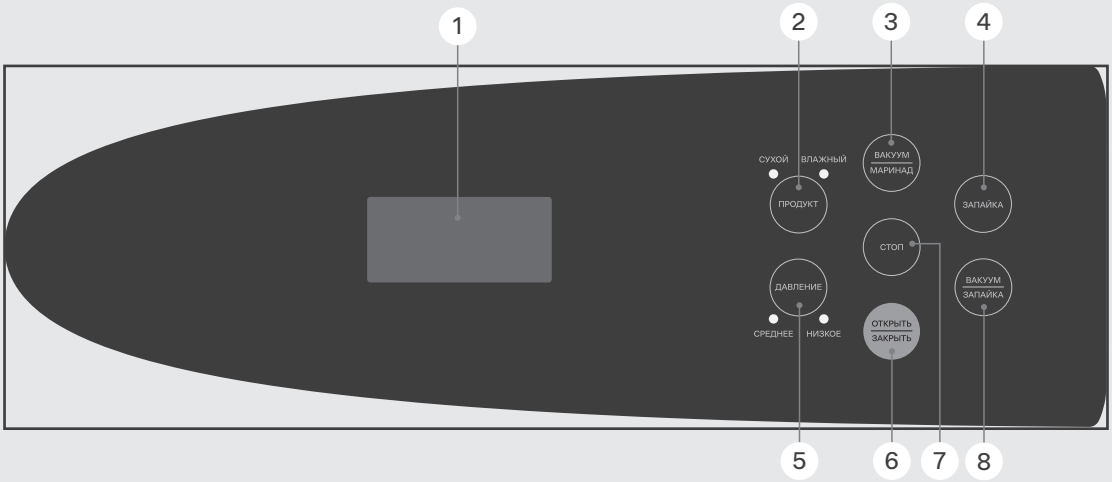
9 Сетевой разъём

Для подключения шнура питания. Перед подключением проверьте, соответствует ли напряжение на устройстве напряжению в вашей сети.

10 Вакуумная форсунка

Используется для точечного и быстрого откачивания воздуха из упаковки.
К вакуумной форсунке подсоединяется шланг для вакуумирования, который вставляется непосредственно в упаковочный пакет с зип-замком или вакуумный контейнер, чтобы отсосать воздух, создавая герметичную среду. Этот метод особенно полезен при упаковке жидких и хрупких продуктов, так как позволяет более контролируемо управлять процессом вакуумирования.

2.1 Панель управления



1 LCD-дисплей

Кнопки:

2 Переключение режимов вакуумирования и запечатывания сухих продуктов/ вакуумирования и запечатывания влажных продуктов. Когда выбран режим, загорается соответствующий индикатор

3 Включение вакуумной форсунки/ режима маринования

4 Режим запечатывания без предварительной откачки воздуха

5 Переключение стандартного/низкого уровней интенсивности откачки воздуха. Когда выбран уровень, загорается соответствующий индикатор

6 Открытие/закрытие крышки

7 Стоп

8 Режим вакуумирования и запечатывания

Индикаторы дисплея:

 Режим ожидания

OPEN Крышка открыта

CLOSE Крышка закрыта

 Режим вакуумирования

 Режим запечатывания

Подготовка к использованию

03

- Удалите все упаковочные материалы и рекламные наклейки.
- Не снимайте с устройства предупреждающие наклейки, наклейки-указатели и наклейку с серийным номером.
- После транспортировки или хранения устройства при низких температурах необходимо подождать 3 часа при комнатной температуре перед включением.
- Поставьте устройство на ровную твёрдую поверхность и подключите к сети питания.
- Подготовьте необходимые продукты для вакуумации. Вымойте, обсушите, при необходимости порежьте на куски. Жидкость можно предварительно заморозить для удобства: поставьте пакет с жидкостью в морозильную камеру вертикально. Как только жидкость немного замёрзнет — можно вакуумировать или запаивать.
- Убедитесь, что открытая сторона пакета, которую будете запаивать, сухая. Влажные пакеты плохо запечатываются.

Использование вакуумного упаковщика

04

- Используйте только рулоны и пакеты, предназначенные для вакуумных упаковщиков, шириной не больше 30 см.

- Не используйте пакеты, не предназначенные для вакуумной упаковки.

- Заполняйте пакет не более чем на 2/3 объёма. Открытая сторона пакета должна свободно располагаться в вакуумной камере, не создавая складок и заломов.

- Не помещайте в пакет сырые продукты с высокой влажностью. Повышенный уровень влаги может повлиять на скорость и качество запечатывания пакета. Если продукт естественно влажный, используйте режим для влажных продуктов для лучшего запечатывания.

- Перед запечатыванием пакета убедитесь, что его открытый край чистый, сухой и не имеет складок. Складки или примеси могут привести к утечке воздуха из упаковки.

- Перед началом вакуумирования легко надавите на пакет, чтобы устранить избыток воздуха. Существенное количество воздуха внутри может вызвать перегрев мотора насоса.

- Избегайте упаковки продуктов с твёрдыми и острыми краями, таких как кости или сухие макароны, которые могут порвать пакет во время вакуумирования.

- Вакуумирование увеличивает срок хранения продуктов, однако не защищает их от воздействия тепла и света. Храните скоропортящиеся продукты в прохладе.

- Для упаковки жидких продуктов рекомендуется использование специальных контейнеров.

- Охлаждайте жидкости перед упаковкой.

- При вакуумировании влажных продуктов время работы и температура нагрева термоленты увеличиваются.

- Продукты, приобретённые в вакуумной упаковке, такие как сыр или мясные изделия, можно переупаковывать после того, как их первичная упаковка была вскрыта, для сохранения свежести и вкуса.

- Вакуумная упаковка подходит не только для продовольственных товаров, но и для хранения предметов, таких как спички, документы, книги, а также медицинские принадлежности для поездок или чрезвычайных ситуаций.

4.1 Вакуумная упаковка продуктов



1. Положите продукт в пакет для вакуумной упаковки.

2. Подключите устройство к сети питания и откройте крышку упаковщика.

3. Поместите в вакуумную камеру пакет с продуктом так, чтобы край пакета располагался в защитном поддоне. Убедитесь, что тот край пакета, который будет запаян, сухой и плотно прилегает к термоленте. Растяните пакет, чтобы не было складок, — это влияет на герметичность.

4. Закройте крышку и нажмите кнопку открытия/закрытия крышки на панели управления.

5. Нажмите кнопку «Продукт», чтобы выбрать необходимый режим:

   - Сухой: для вакуумирования и запечатывания сухих продуктов. Режим подходит для хлеба, яиц, орехов, свёклы, круп.

   - Влажный: для вакуумирования и запечатывания влажных продуктов. Режим подходит для свежего мяса, свежей рыбы и морепродуктов, малины, клубники, помидоров.

   - При выборе режима загорится соответствующий индикатор.

6. Нажмите кнопку «Давление», чтобы установить интенсивность откачки воздуха.

   - Низкое давление подходит для упаковки деликатных продуктов, которые могут быть повреждены при стандартном вакуумировании. К таким продуктам можно отнести: чипсы, хлеб и другую выпечку, ягоды, мягкие фрукты, мясо с маринадом, сыры и торты.

7. Нажмите кнопку необходимого режима вакуумирования:

   - Вакуумирование и запечатывание.
     Чтобы включить, нажмите кнопку «Вакуум/Запайка».

   - Запечатывание без предварительной откачки воздуха.
     Режим подходит для запечатывания пакета без вакуумирования. Чтобы включить, нажмите кнопку «Запайка».

- Вакуумная форсунка.
  Режим подходит для вакуумирования контейнеров, зип-пакетов и бутылок с использованием шланга для вакуумирования. Чтобы включить, нажмите кнопку «Вакуум/маринад». Предварительно подсоедините шланг для вакуумирования к вакуумной форсунке. Не блокируйте её во время использования.

- Маринование.
  Режим подходит для вакуумирования продукта в маринаде. Чтобы включить, нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Вакуум/маринад». Предварительно подсоедините шланг для вакуумирования к вакуумной форсунке. Не блокируйте её во время использования.

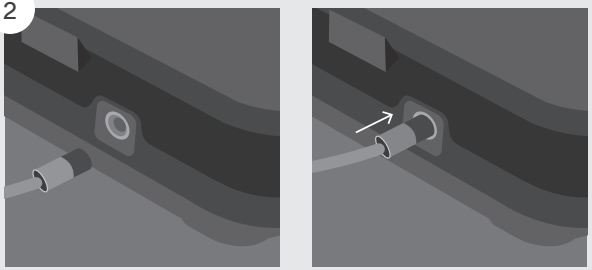
4.2 Изготовление пакетов для вакуумной упаковки

При работе с рулонами отрежьте ножом упаковщика пакет нужной длины.

Пакет будет открыт с двух сторон, поэтому нужно сначала запечатать одну сторону. Чтобы запаять пакет, положите его так, чтобы одна из его открытых сторон находилась на уровне вакуумной камеры, а края пакета не выходили за пределы уплотнительной ленты. Затем закройте крышку устройства, нажмите кнопку открытия/закрытия крышки и нажмите кнопку запечатывания без предварительной откачки воздуха. На дисплее загорится индикатор 88888. После того как индикатор погаснет, нажмите кнопку открытия/закрытия крышки и откройте её.

4.3 Использование зип-пакета

2

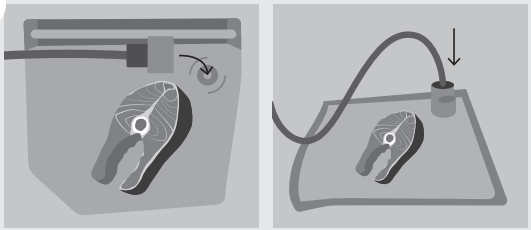


3



1. Подготовьте необходимые для вакуумирования продукты.
2. Поставьте устройство на ровную твёрдую поверхность и подсоедините шланг для вакуумирования к вакуумной форсунке.
3. Поместите продукт в зип-пакет для вакуумирования и закройте пакет.
4. Подключите устройство к сети питания.
5. Нажмите кнопку выбора нужного режима соответственно тому, какой продукт собираетесь вакуумировать (сухой или влажный). Загорится индикатор соответствующего режима.
6. Если продукт деликатный, выберите низкий уровень интенсивности откачки воздуха.

7



7. Второй конец шланга для вакуумирования поставьте на клапан зип-пакета и держите его до окончания откачки воздуха.

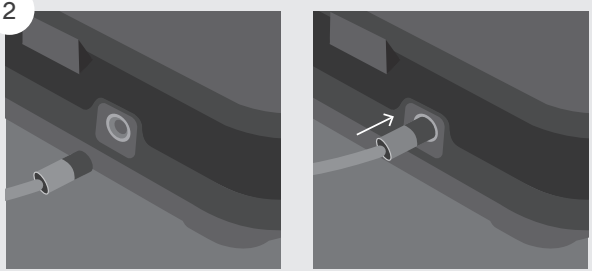
8. Нажмите кнопку включения вакуумной форсунки, чтобы запустить процесс вакуумирования. Соответствующий индикатор будет мигать.

9. Когда индикатор вакуумной форсунки погаснет, снимите один конец шланга для вакуумирования с зип-пакета, а второй конец отсоедините от вакуумной форсунки.

10. Отключите устройство от сети питания.

4.4 Использование контейнера для вакуумирования

2



1. Подготовьте необходимые для вакуумирования продукты.

2. Поставьте устройство на ровную твёрдую поверхность и подсоедините шланг для вакуумирования к вакуумной форсунке.

3. Поместите продукт в контейнер для вакуумирования,

входящий в комплект поставки, и закройте крышкой. Подсоедините второй конец шланга для вакуумирования к клапану на крышке контейнера.

4. Подключите устройство к сети питания.

5. Нажмите кнопку выбора нужного режима соответственно тому, какой продукт собираетесь вакуумировать (сухой или влажный). Загорится индикатор соответствующего режима.

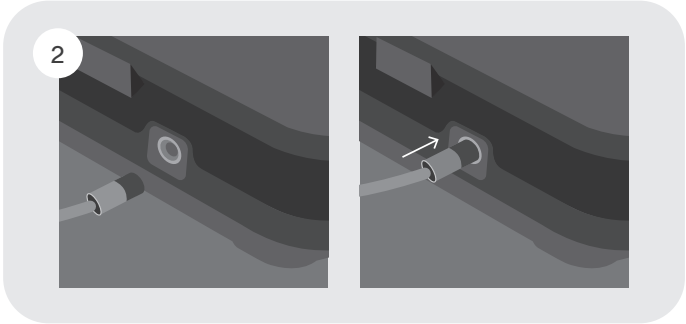
6. Если продукт деликатный, выберите низкий уровень интенсивности откачки воздуха.

7. Нажмите кнопку включения вакуумной форсунки, чтобы запустить процесс вакуумирования. Соответствующий индикатор будет мигать.

8. Когда индикатор вакуумной форсунки погаснет, отсоедините один конец шланга для вакуумирования от контейнера, а второй конец отсоедините от вакуумной форсунки.

9. Отключите устройство от сети питания.

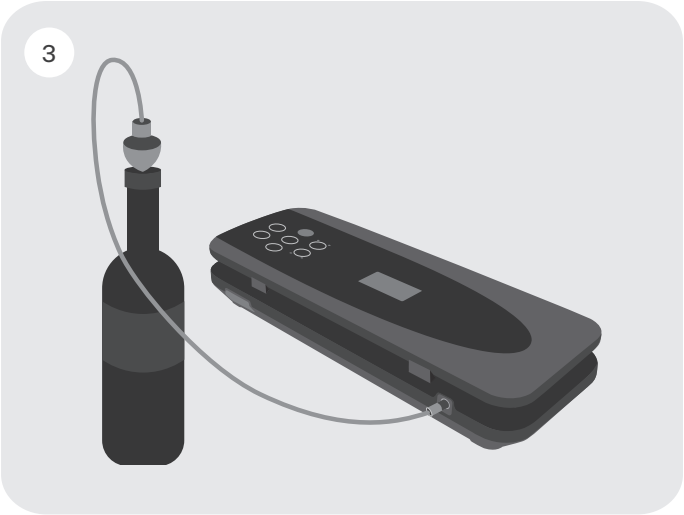
4.5 Использование пробки для вина



Вакуумирование бутылок позволяет запечатывать уже открытые бутылки с винами и напитками, не содержащими углекислый газ, чтобы сохранить качество напитков и продлить срок их хранения.

1. Подготовьте необходимые для вакуумирования жидкость и бутылку.

2. Поставьте устройство на ровную твёрдую поверхность и подсоедините шланг для вакуумирования к вакуумной форсунке.



3. Закройте бутылку с жидкостью пробкой для вина, входящей в комплект поставки, и подсоедините второй конец шланга для вакуумирования к отверстию в пробке.

4. Подключите устройство к сети питания.

5. Нажмите кнопку включения вакуумной форсунки, чтобы запустить процесс вакуумирования. Соответствующий индикатор будет мигать.

6. Когда индикатор вакуумной форсунки погаснет, отсоедините один конец шланга для вакуумирования от пробки, а второй конец отсоедините от вакуумной форсунки.

7. Отключите устройство от сети питания.

Бутылки со слишком тонкими стенками или пластиковые бутылки не подходят для вакуумной упаковки, поскольку под давлением вакуума могут взорваться и нанести травмы.

4.6 Защита от перегрева

Устройство оснащено системой автоматического отключения в случае перегрева. При непрерывной работе в течение длительного времени (больше двух часов) упаковщик отключится, замигают индикаторы. Чтобы продолжить работу, подождите не менее 1 минуты, пока устройство полностью не остынет.

4.7 Режим ожидания

Если оставить упаковщик без действия на некоторое время, он прекратит работу и перейдёт в режим ожидания. На дисплее появится индикатор . Для включения устройства нажмите любую кнопку — загорится индикатор кнопки вакуумирования и запечатывания сухих продуктов.

4.8 Хранение продуктов

В холодильнике	В обычной упаковке	В вакуумной упаковке
Мясо	3–4 дня	8–9 дней
Птица	2–3 дня	6–8 дней
Рыба	1–3 дня	4–5 дней
Приготовленное мясо	3–5 дней	10–15 дней
Мягкий сыр	5–7 дней	20 дней
Твёрдый сыр	1–5 дней	60 дней
Фрукты	5–7 дней	14–20 дней
Овощи	1–3 дня	7–10 дней
Супы	2–3 дня	8–10 дней
Паста, крупы	2–3 дня	6–8 дней
Десерты	2–3 дня	8 дней

Срок хранения продуктов при комнатной температуре

Продукт	В обычной упаковке	В вакуумной упаковке
Свежий хлеб	1–2 дня	6–8 дней
Печенье	4–6 месяцев	12 месяцев
Неприготовленные крупы, паста	5–6 месяцев	12 месяцев
Мука	4–6 месяцев	12 месяцев
Сухофрукты	3–4 месяца	12 месяцев
Молотый кофе	2–3 месяца	12 месяцев
Рассыпной чай	5–6 месяцев	12 месяцев

Срок хранения продуктов в морозильной камере

Продукт	В обычной упаковке	В вакуумной упаковке
Мясо	4–6 месяцев	15–20 месяцев
Рыба	3–4 месяца	10–12 месяцев
Овощи	8–10 месяцев	8–24 месяцев

4.9 Маринование продуктов в вакуумном упаковщике

Маринование продуктов в вакуумном упаковщике — это эффективный способ ускорить процесс маринования, а также улучшить впитывание маринада:

1. Приготовьте маринад согласно вашему рецепту или предпочтениям.

2. Поместите продукты и маринад в специальный вакуумный пакет или контейнер. Убедитесь, что маринад равномерно покрывает продукты.

3. Вытяните воздух из пакета, создавая плотное и равномерное давление вокруг продуктов. Это давление ускоряет процесс проникновения маринада в структуру продуктов.

4. Дайте продуктам постоять в вакуумированном состоянии в холодильнике рекомендуемое время. В зависимости от продуктов и состава маринада это может занять от нескольких часов до нескольких дней.

5. После маринования продукты можно готовить как обычно — жарить, запекать, варить.

Техническое обслуживание и уход

05

5.1 Общие рекомендации

- Перед очисткой отключите вакуумный упаковщик от сети питания и дайте ему полностью остыть.
- Не используйте для очистки устройства абразивные чистящие средства, средства для мытья стёкол или универсальные моющие средства.
- Не погружайте вакуумный упаковщик и шнур питания с адаптером в воду или под струю воды.
- Для поддержания работоспособности устройства проводите регулярное техническое обслуживание.

5.2 Очистка вакуумного упаковщика

- Протрите устройство мягкой увлажнённой тканью с добавлением мягкого моющего средства.
- Отсоедините основу устройства от крышки, вылейте из поддона жидкость и протрите детали устройства мягкой увлажнённой тканью.
- Удалите остатки пищи или жидкость на вакуумной камере с помощью сухой салфетки или мягкой ткани.
- Нижний уплотнитель можно извлечь из углубления в корпусе и очистить в тёплой воде с мягким моющим средством. Верхний уплотнитель — несъёмный, протрите его увлажнённой мягкой тканью.
- Для очистки вакуумной форсунки используйте сухую салфетку или мягкую ткань.
- Тщательно высушите устройство перед следующим использованием.

Устранение неисправностей

06

- К ремонтным работам допускаются только квалифицированные специалисты.
- Незначительные неисправности можно устранить по инструкции ниже:

Неисправность	Возможные причины	Способы устранения
Устройство не включается	Шнур питания не подключён к сети или устройству либо повреждён	Убедитесь, что шнур питания не повреждён, и подключите его к устройству и к сети питания
Упаковщик не работает, индикаторы мигают	Сработала система защиты от перегрева	Подождите несколько минут, пока устройство не остынет, перед дальнейшим использованием
Функция не работает	Не закрыта крышка	Убедитесь, что крышка закрыта

Не работает вакуумирование	Не закрыта крышка	Убедитесь, что крышка закрыта
	Неправильно размещён пакет	Убедитесь, что открытый конец пакета правильно помещён в вакуумную камеру
	Пакет повреждён	Убедитесь, что пакет не повреждён
	Деформирована или повреждена уплотнительная лента	Убедитесь, что уплотнительная лента не повреждена
Пакет разгерметизирован	Пакет повреждён	Убедитесь, что пакет не повреждён
	Воздух проникает через шов	Проверьте шов запечатывания. Любая складка вдоль шва может привести к повторному проникновению воздуха. Если причина в этом, отрежьте край, снова вакуумируйте и запечатайте
	Из-за длительного хранения продукт в пакете испортился, и пакет наполнился газами	Утилизируйте продукт
Пакеты плавятся	Перегрета термолента	Дайте устройству остыть в течение 1 минуты перед повторным использованием

Если проблема не приведена в перечне или не решается предложенным способом, обратитесь к квалифицированному специалисту.

Гарантия

07

Официальная гарантия: 1 год.
Срок службы: 3 года.

Период официальной гарантии и срока службы устройства отсчитывается с даты продажи конечному покупателю.

7.1 Негарантийные случаи

Изготовитель гарантирует отсутствие производственных дефектов и дефектов материалов при использовании устройства и комплектующих в соответствии с этой инструкцией.

Гарантия не распространяется на следующие случаи:

- повреждения, возникшие из-за неправильного использования, механического или другого внешнего воздействия, контакта с жидкостью или огнём;
- повреждения, возникшие из-за неквалифицированного вмешательства или ремонта у неквалифицированных специалистов;
- естественный износ устройства и комплектующих.

Изготовитель не несёт ответственности за ущерб, вызванный использованием не по назначению или с нарушением требований, установленных этой инструкцией.
В случае неисправности обратитесь к квалифицированному специалисту.

Технические характеристики

08

Напряжение	220–240 В, 50 Гц
Мощность	120 Вт
Материал корпуса	Пластик, металл
Защита от поражения электротоком	Класс II
Скорость всасывания	До 12,5 л/мин
Ширина шва пайки	3 мм
Максимальная ширина пакета	30 см
Зип-пакеты для вакуумирования	Многоразовые
Максимальное вакуумирование	0,8 бар
Время герметизации	10–20 сек
Время запайки	8–11 сек
Возможность запайки без откачки воздуха	Есть
Материал уплотнительной резинки	Силикон
Вакуумная форсунка для работы с вакуумными контейнерами	Есть
Объём вакуумного контейнера	1 л
Защитный съёмный поддон для капель	Есть

Нож для разрезания пакетов	Есть
Выбор типа продукта	Влажный/сухой
Интенсивность откачки воздуха	2 уровня
Тип управления	Электронный, автоматический
Панель	Сенсорная
Функция маринования	Есть
Габаритные размеры (Ш × В × Г)	380 × 140 × 68 мм
Длина шнура питания	1,2 м
Вес	1,78 кг

Комплектация

09

Вакуумный упаковщик	1 шт.
Защитный съёмный поддон для капель	1 шт.
Шланг для вакуумирования	1 шт.
Пакеты для вакуумных упаковщиков Tuvio, 20 × 30 см	5 шт.
Пакеты для вакуумных упаковщиков Tuvio, 15 × 20 см	5 шт.
Зип-пакеты для вакуумирования, 21 × 22 см	15 шт.
Рулон для вакуумных упаковщиков Tuvio, 15 × 200 см	2 шт.
Контейнеры вакуумные	2 шт.
Вакуумная пробка для вина	1 шт.
Инструкция пользователя	1 шт.
Краткая инструкция пользователя	1 шт.

Изготовитель постоянно работает над усовершенствованием устройств. В связи с этим форма, комплектация и технические характеристики вакуумного упаковщика могут быть изменены без предварительного уведомления.

Если у устройства есть характеристики / особенности, отличные от описанных / указанных в этой инструкции, преимущественную силу имеет продукт.

Продукция сертифицирована в соответствии с законодательством РФ. Информацию о действующих сертификатах вы можете получить на сайте tuvio.ru.

Импортёр	ООО «Маркет.Трейд»
Адрес местонахождения	121099, Россия, Москва, Новинский б-р, д. 8
Адрес электронной почты	info@tuvio.ru
Изготовитель	Винд Мобилити Текнолоджи (Пекин) Лимитед
Адрес местонахождения	Китай, Пекин, Донченг дистрикт, Нанчанг Хутонг 2, строение 1, 13Ф, пом. 11605
Страна производства	Китай
Дата изготовления	См. на устройстве
Версия	UM-01

EAC

Узнать больше
о бренде Tuvio
и связаться
с поддержкой

