

**ВАКУУМАТОР**

# **Вакууматор BERG VS9911**

Інструкція



## Важливі інструкції з безпеки

1. Використовуйте вакуумні пакети з текстурованою поверхнею. Не рекомендується використовувати небрендівані або несумісні пакети.
2. Не вакуумуйте предмети з великою кількістю рідини, окрім випадків використання режиму «Вологий». У режимі «Вологий» рідина у вакуумному пакеті не повинна перевищувати 20 мл.
3. Переконайтеся, що обидві бічні засувки надійно заблоковані під час вакуумування; інакше пристрій може працювати неправильно.
4. Не натискайте на ручку після використання, щоб уникнути деформації герметизуючої піни, що може вплинути на роботу пілососа.
5. Якщо у вакуумній камері залишилася рідина, очистіть її абсорбуючим папером або рушником. Не виливайте рідину безпосередньо з пристрою.
6. Не торкайтеся герметизуючої силіконової стрічки або нагрівального дроту одразу після використання, щоб уникнути опіків.
7. Завжди тримайте руки сухими під час підключення пристрою до мережі.
8. Щоб відключити пристрій, не тягніть за шнур безпосередньо. Якщо шнур живлення пошкоджено, негайно припиніть використання пристрою та зверніться до кваліфікованого спеціаліста для його заміни.
9. Не намагайтеся самостійно ремонтувати пристрій. Будь ласка, зверніться до центру післяпродажного обслуговування.
10. Цей прилад не є іграшкою. Тримайте його подалі від дітей під час використання та зберігання.
11. Не використовуйте прилад, якщо він пошкоджений або підозрюєте на пошкодження.
12. Уникайте неправильного поводження, такого як тягнення за шнур живлення, використання шнура як ручки, затискання шнура дверима або використання приладу мокрими руками чи мокрим шнуром.
13. Не занурюйте жодну частину приладу, включаючи шнур живлення або вилку, у воду або інші рідини. Переконайтеся, що прилад сухий перед використанням.
14. Цей прилад не потребує жодних мастильних матеріалів, таких як олія або вода.
15. Тримайте прилад подалі від джерел тепла, таких як духовки, обігрівачі або середовища з високою температурою. Не використовуйте його у вологих умовах.
16. Деякий робочий шум є нормальним явищем. Щоб зменшити шум або вібрацію, покладіть під прилад м'яку підкладку, таку як губка.
17. Використовуйте прилад у приміщенні на стійкій робочій поверхні. Тримайте подалі від рухомих предметів, щоб запобігти пошкодженню.
18. Не використовуйте повторно вакуумні пакети, в яких раніше містилися сире м'ясо, риба або жирні продукти, щоб уникнути забруднення.

## Панель управління та її функції



### 3. Режим тиску (Делікатний/Звичайний)

Делікатний: нижча потужність вакууму для короткочасного зберігання.

Стандартний: Вища потужність вакууму для тривалого зберігання.

### 4. Одинарний/Подвійний шов

Одинарний: швидке запаювання для сухих продуктів.

Подвійний: покращене запаювання для вологих або рідких продуктів.

### 5. Тільки запаювання

Натисніть, щоб виконати лише запаювання (без вакууму).

### 6. Імпульсний режим

Утримуйте кнопку для вакуумування, відпустіть, щоб зупинити. Регулюйте видалення повітря вручну.

Натисніть «Запаювання» для завершення.

### 7. Режим маринування

Використовується для вакуумного маринування продуктів у банках.

### 8. Контейнер

Використовуйте з вакуумною трубкою для герметизації вакуумних контейнерів або винних пробок.

### 9. Індикатор виконання операції

Показує поточний процес (лише для довідки).

### 1. Вакуум/Зварювання та Скасування

Натисніть для початку процесу і автоматичного запаювання, пристрій автоматично зупиниться після завершення процесу.

Натисніть під час процесу для негайної зупинки.

### 2. Режими (Сухий/Вологий/Рідина)

**Сухий:** для сухої їжі, короткий час запаювання.

**Вологий:** для вологих продуктів, звичайний час запаювання (рідина не перевищує 20 мл.)

**Рідина:** нижче всмоктування, довший час запаювання (може бути всмоктана мінімальна кількість рідини – вчасно очистіть резервуар).

## Панель управління та її функції

### Вакуумне запаювання продуктів



1. Помістіть продукти в пакет (використовуйте спеціальні вакуумні пакети).
2. Очистіть та вирівняйте отвір пакета.
3. Вставте відкритий кінець пакета у вакуумну камеру (між чорними герметичними пінами).
4. Закрийте кришку та натисніть на ручку.
5. Виберіть відповідний режим приготування їжі, рівень тиску та нагрівальний дріт.
6. Натисніть кнопку «Vac&Seal», щоб розпочати.
7. Після завершення відкрийте кришку та вийміть герметичний пакет.

Примітка:

Дайте приладу охолонути протягом 1 хвилини після кожного використання. Видаліть будь-які залишки в камері перед наступною експлуатацією



**10. Верхня герметизуюча стрічка/ Нижня герметизуюча піна.**

Утворює вакуумну камеру, поведіться обережно під час чищення або виймання

**11. Різак**

Використовується для обрізання пакетів.

**12. Рейка різака**

Для обрізання рулонних пакетів до потрібного розміру.

**13. Вакуумна камера**

Вставте сюди відкритий кінець пакета для вакуумування.

**14. Силіконова герметизуюча прокладка**

Місце, де пакет запечатаний

**15. Ручка**

Натисніть, щоб заблокувати. Підніміть, щоб відпустити. Не блокуйте ручку, коли вона не використовується (не використовуйте її як ручку для перенесення)

**16. Мішковий фільтр**

Рулонні пакети для зберігання

**17. Вакуумна трубка**

Під'єднайте контейнер або винну пробку

## Режим контейнер



Використання вакуумних каністр/контейнерів

1. Витріть кришку та дно контейнера насухо та чисто.
2. Помістіть продукти всередину (не переповнюйте).
3. Підключіть один кінець вакуумної трубки до пристрою, а інший – до клапана кришки.
4. Закрийте кришку та натисніть на ручку.
5. Натисніть «Каністра», щоб розпочати вакуумування. Пристрій автоматично зупиниться, коли тиск буде достатнім.
6. Від'єднайте трубку після завершення.
7. Щоб відкрити, поверніть клапан кришки в положення «Відпустити».

## Режим маринування



1. Вставте вакуумну трубку в пристрій та клапан кришки банки.
2. Закрийте кришку та натисніть на ручку.
3. Натисніть «Маринувати». Пристрій автоматично завакуує та випустить повітря 5 разів, кожен цикл триває приблизно 60 секунд (загалом 6 хвилин).
4. Коли індикатор згасне, маринування завершено. Вийміть трубку.

Примітка:

Перед використанням вакуумного очищення перевірте, чи кришка закрита, а повітряний шланг щільно підключений, щоб запобігти витоків повітря. Не натискайте жодних інших кнопок під час.

## Запаювання



1. Підключіть машину до мережі. Виберіть тип продукту, тиск та одинарне/подвійне запаювання. Відкрийте кришку, помістіть відкритий кінець пакета у вакуумну камеру, повністю помістивши його всередину чорної герметичної піни.
2. Натисніть на ручку, щоб закрити кришку. Натисніть кнопку «Запаювання». Зачекайте, поки індикатор згасне.
3. Підніміть кришку та вийміть запааний пакет.

## Різак



Помістіть пакет на різак і посуňte його, щоб обрізати його до потрібного розміру.

### Характеристики

<b>Модель</b>	VS9911	<b>Вольтаж</b>	AC110-120V/AC220-240V
<b>Потужність</b>	130 В	<b>Вага</b>	2.5 кг
<b>Розмір</b>	42.5*21.5*14см	<b>Сила вакуумування</b>	90 Кпа
<b>Довжина планки</b>	30 см	<b>Ширина шва</b>	2,4 мм

## Загальні характеристики

1. Не переповнюйте пакет.
2. Тримайте отвір пакета чистим і сухим.
3. Розрівняйте отвір пакета, щоб уникнути зморшок або засмічень.
4. Перед запаюванням вручну видавіть трохи повітря, щоб покращити вакуумування.
5. Уникайте гострих предметів (наприклад, рибних кісток) всередині пакета — загорніть їх у папір або захисні шари.
6. Дайте приладу відпочити 1 хвилину між кожним використанням.
6. Дайте приладу відпочити 1 хвилину між кожним використанням.
7. Уникайте потрапляння рідини або залишків їжі у вакуумний насос.
8. Уникайте вакуумування свіжих фруктів/овочів за кімнатної температури — вони можуть забродити та роздутися. Зберігайте їх у вакуумних контейнерах.
9. Швидкопсувні продукти слід зберігати в холодильнику або заморожувати навіть після вакуумування.
10. Для приготування пакетів з льодом наповніть пакет на 2/3 водою, закрийте (без вакууму), заморозьте та використовуйте.

## Догляд та очищення

1. Завжди відключайте прилад від мережі перед чищенням.
2. Ніколи не занурюйте прилад у воду.
3. Використовуйте м'яку тканину та м'який мийний засіб.
4. Уникайте використання грубих матеріалів, які можуть подрпати або пошкодити компоненти.
5. Переконайтеся, що прилад повністю висох перед повторним використанням.

Примітка:

Не використовуйте повторно пакети, що містили сире м'ясо або жирні продукти, після використання в мікрохвильовій печі або кип'ятіння.

Не закривайте ручку після використання, щоб уникнути деформації герметичної піни.

## Зберігання

Зберігати в сухому, добре провітрюваному приміщенні, недоступному для дітей.

## Усунення несправностей

1. Перевірте, чи шнур живлення правильно підключено до розетки.
2. Перевірте шнур живлення на наявність будь-яких ознак пошкодження.
3. Переконайтеся, що вибрано правильний режим роботи.

### Вакуумна герметизація не починається

1. Переконайтеся, що пакет повністю розміщено у вакуумній камері.
2. Очистіть зону ущільнення та переконайтеся, що пінопластові ущільнювачі цілісні.
3. Перевірте пакет на наявність протікань (зануріть його у воду та стисніть, щоб перевірити наявність бульбашок).

### Вакумування завершено, але герметизація не завершена

1. Машина має вбудований датчик вакуумного тиску. Якщо внутрішній тиск не досягає заданого рівня, герметизація не відбудеться. Перевірте наявність сміття або нерівностей на герметизуючій смужці та верхньому пінопласті. Очистіть та встановіть їх належним чином.
2. Переконайтеся, що верхній та нижній ущільнювальні піни не деформовані та не пошкоджені.
3. Можливо, пакет протікає. Перевірте, як описано вище.
4. Витікання можуть бути спричинені складками, пошкодженнями, сторонніми предметами або рідиною в зоні зварювання. Відкрийте пакет, очистіть цю зону та розрівняйте його перед повторним закриттям.

### Повітря повертається після герметизації

1. Витікання можуть бути спричинені складками, пошкодженнями або сміттям у зоні запаювання. Відкрийте пакет, очистіть цю ділянку та розрівняйте його перед повторним запаюванням.
2. Потрапляння повітря в пакет може спричинити бродіння їжі. Якщо їжа виглядає зіпсованою, викиньте її. Колювання або висока температура в холодильнику також можуть спричинити псування.
3. Перевірте, чи не пошкоджено пакет. Уникайте запаювання гострих предметів, таких як кістки або горіхова шкаралупа. Загорніть гострі частини папером, щоб запобігти проколам.

### Розплавлення пакетів

Якщо пакет розплавився через перегрів нагрівального дроту або герметизуючої стрічки, відкрийте кришку та дайте деталям охолонути кілька хвилин, перш ніж продовжувати.

Несправність	Рішення
Пристрій не працює	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Перевірте, чи є збій живлення та чи вилка живлення правильно вставлена.</li> <li>2. Перевірте, чи використовувався пристрій безперервно протягом тривалого часу (будь ласка, робіть коротку перерву 10-15 секунд після кожного вакуумного запаювання).</li> <li>3. Перевірте, чи не вийшли з ладу блок живлення, вилка або пристрій.</li> </ol>
Не запаює добре	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перевірте, чи вакуумний пакет плавно вставлено в крапельницю, без складок. (Плавно вставте пакет у крапельницю).</li> <li>2. Перевірте, чи верхня кришка добре закривається. (Натисніть з обох боків, доки не почуєте клацання).</li> <li>3. Після натискання кнопки перевірте, чи індикатор продовжує світитися. (Якщо не працює, зверніться до агентства).</li> <li>4. Якщо всередині забагато рідини, пакет не герметично закривається. (Використовуйте вакуумний контейнер або зменшіть кількість рідину)</li> </ol>
Не вакуумує, тільки запаює	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Перевірте за допомогою гофрованого пакета</li> </ol>
Повітря виходить після вакуумування	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Не вакуумуйте гострі речі.</li> <li>2. Гофрований вакуумний пакет пропускає повітря. (Замініть вакуумний пакет).</li> <li>3. Якщо всередині пакета забагато рідини, пакет не герметично закривається. (Використовуйте вакуумний контейнер)</li> </ol>
Після запаювання пакетів місце запайки руйнується	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Температура нагрівального дроту занадто висока. (Не використовуйте пристрій безперервно, дайте йому відпочити 10-15 секунд після кожного вакуумування)</li> </ol>
Видування повітря через декілька днів	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продукти з сильним смаком, такі як цибуля, часник, імбир; продукти, що ферментуються, такі як свіжа кукурудза, вологий рис та окислені фрукти. Якщо не висушити ці продукти перед вакуумуванням, пакет здується через кілька днів. (Покладіть осушувач у пакет з продуктами).</li> </ol>