

# ergo

## ІНСТРУКЦІЯ З ВИКОРИСТАННЯ

### ВАКУУМАТОР

Модель: VS 2010



# ЗМІСТ

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ .....	3
ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ .....	3
КОРИСНІ ПОРАДИ .....	5
ТАБЛИЦЯ ЧАСУ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ .....	6
ОПИС ПРИЛАДУ .....	7
УСУНЕННЯ ВИТОКІВ ПОВІТРЯ .....	8
ПРОЦЕС ВАКУУМУВАННЯ .....	8
РОБОТА З КОНТЕЙНЕРАМИ .....	10
ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД .....	10
ЗБЕРІГАННЯ .....	11
БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА. УТИЛІЗАЦІЯ .....	11
ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРОБНИКА .....	11

Будь ласка, уважно прочитайте і збережіть цю інструкцію.

## ШАНОВНИЙ КЛІЄНТ!

Ми вдячні Вам за Ваш вибір і довіру до продукції ТМ ERGO. Сподіваємося, що і в майбутньому Ви будете вибирати товари нашої ТМ та залишитеся задоволені покупкою. Техніка «ERGO» розроблена для створення атмосфери комфорту і затишку у Вашій оселі. Перед використанням приладу ми настійно рекомендуємо Вам уважно ознайомитися з усіма пунктами цієї інструкції з експлуатації.

При покупці приладу необхідно упевнитися в його працездатності, відсутності механічних пошкоджень, перевірити комплектацію та наявність штампа торговельної організації, дати продажу і підпису продавця з номером моделі, що точно відповідає номеру на корпусі приладу.

## ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель:	VS 2010
Споживана потужність:	110 W (Вт)
Тиск вакууму:	-60 kPa (кПа)
Швидкість вакуумування:	5.0 L/min (л/хв)
Живлення:	220 - 240 V (В) ~ 50 Hz (Гц)
Тип управління:	Ручне
Кількість режимів роботи:	5
Клас захисту від ураження електричним струмом:	II
Ступінь захисту оболонки:	IP20
Матеріал корпусу:	Пластик, нержавіюча сталь
Комплектація:	Вакууматор, 1 рулон 28×300 см, 1 вакуумний шланг, шнур живлення, гарантійний талон, інструкція користувача

## ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

Задля власної безпеки дотримуйтесь наступних правил під час використання приладу:

1. Перед використанням уважно прочитайте інструкцію.

2. Не використовуйте прилад на вологих поверхнях або на вулиці.
3. Щоб запобігти ураженню електричним струмом, не опускайте шнур живлення, вилку та інші частини приладу у воду або інші рідини.
4. При відключенні живлення вийміть вилку з розетки, взявшись безпосередньо за вилку. Ніколи не тягніть за шнур живлення.
5. Не використовуйте прилад в несправному стані або при пошкодженні шнура живлення та вилки.
6. Якщо шнур живлення було пошкоджено, зверніться в найближчий сервісний центр для його заміни. Заміну шнура живлення має виконувати лише кваліфікований персонал.
7. Не рекомендується використовувати з приладом подовжувач. Утім, якщо подовжувач використовується, його номінальна потужність має дорівнювати номінальній потужності приладу або перевищувати її.
8. Не допускайте падіння приладу. Не використовуйте пристрій, якщо він упав або має видимі пошкодження.
9. Не намагайтеся самостійно ремонтувати прилад.
10. Не торкайтеся гарячого нагрівального елемента. Він дуже гарячий і торкання до нього може призвести до серйозних опіків.
11. Вакууматор призначений виключно для побутового використання. Використовуйте прилад лише за призначенням.
12. Цей прилад можуть використовувати діти у віці від 8 років та особи з обмеженими фізичними, чуттєвими або розумовими можливостями або з недостатністю досвіду й знань, якщо вони перебувають під постійним наглядом або їх проінструктовано щодо безпечного використання приладу та вони розуміють можливі небезпеки. Очищення та обслуговування споживачем не повинні здійснювати діти без нагляду. Діти не повинні бавитися з приладом.
13. Не залишайте прилад без нагляду. Не відходьте від приладу під час його роботи або коли поруч знаходяться діти.
14. Тримайте прилад подалі від газових або електричних плит та не ставте його в гарячу духовку чи поруч з іншими джерелами тепла.
15. Зачекайте 10 секунд, поки прилад охолоне між двома безперервними операціями.
16. Під час вакуумування не відбувається процес нагрівання, як, наприклад, при консервації продуктів, тому після вакуумування продукти все одно потрібно заморозити або охолодити.
17. Для отримання найкращих результатів використовуйте спеціальні пакувальні пакети, контейнери та опціональні аксесуари.
18. Під час роботи невелика кількість рідини, сміття або частинок їжі

може випадково потрапити у вакуумний канал, тому очищуйте всмоктувальну насадку після кожного використання.

19. Щоб уникнути переповнення, у верхній частині пакета для харчових продуктів і пакувального пакета зазвичай залишають 7 см вільного місця. Цей простір дозволяє щільніше закрити продукти і запобігає висмикуванню пакета з вакуумного каналу.
20. Для повторного використання має бути збережено щонайменше 3 см додаткового простору.
21. Не використовуйте саморобні пакувальні пакети.
22. Щоб запобігти появі зморшок у процесі пакування, обережно розтягніть пакет, коли вставляєте його у вакуумний канал, і тримайте пакет рукою, коли вакуумний насос запускається.
23. Якщо упакована їжа має гострі краї (наприклад, сухі макарони), спочатку оберніть її м'якими матеріалами, наприклад паперовими серветками, перш ніж упаковувати у вакуум.
24. Вакууйте лише продукти з невеликою кількістю вологи; не вакууйте рідкі продукти – їх можна лише запаювати.
25. При використанні вакуумованих пакетів у мікрохвильовці попередньо зробіть отвір для виходу пари.
26. Використовуючи опціональні аксесуари, не забувайте залишати близько 3 см вільного простору в верхній частині банки або контейнера.
27. Щоб отримати кращий ефект зберігання, фрукти та овочі повинні бути охолоджені перед вакуумним пакуванням.

## КОРИСНІ ПОРАДИ

1. Налийте у пакет воду (до 2/3 об'єму), запаяйте (не вакууйте), заморозьте — використовуйте як охолоджуючий компрес.
2. Вакуумна упаковка захищає нехарчові предмети від окислення, вологи, пилу: музейні експонати, фото, документи, книги, коштовності, медикаменти, метали.
3. Пристрій можна використовувати для маринування — під вакуумом пори продукту розкриваються і швидше вбирають маринад.
4. Якщо пакет плавиться — дайте пристрою охолонути не менше ніж 90 секунд.
5. Продукти з гострими краями (кістки, риба) потрібно загортати у плівку перед вакуумуванням.
6. Вологі продукти бажано протирати рушником або загортати у плівку перед вакуумуванням.

\* Важливо: Не залишайте пристрій зачиненим без опорної картки — це може деформувати губку і знизити ефективність відкачування повітря.

## ТАБЛИЦЯ ЧАСУ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ

### Зберігання у холодильнику ( $5\pm 3^{\circ}\text{C}$ )

Тип продукту	Без вакуумного пакування	У вакуумному пакуванні
Сире м'ясо	2-3 дні	8-9 днів
Морепродукти / Риба	1-3 дні	4-5 днів
Приготоване м'ясо	4-6 днів	10-14 днів
Овочі	3-5 днів	7-10 днів
Фрукти	5-7 днів	14-20 днів
Яйця	10-15 днів	30-50 днів

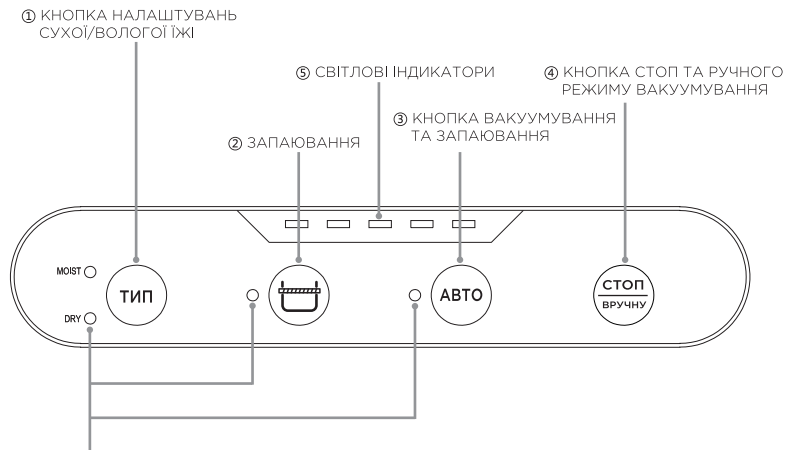
### Зберігання в морозильній камері (від $-16^{\circ}\text{C}$ до $-20^{\circ}\text{C}$ )

Тип продукту	Без вакуумного пакування	У вакуумному пакуванні
М'ясо	3-5 місяців	> 1 року
Риба	3-5 місяців	> 1 року
Морепродукти	3-5 місяців	> 1 року

### Зберігання при кімнатній температурі ( $25\pm 2^{\circ}\text{C}$ )

Тип продукту	Без вакуумного пакування	У вакуумному пакуванні
Хліб	1-2 дні	6-8 днів
Печиво	4-6 місяців	> 1 року
Рис / Борошно	3-5 місяців	> 1 року
Арахіс / Квасоля	3-6 місяців	> 1 року
Чай	3-6 місяців	> 1 року

## ОПИС ПРИЛАДУ



### Примітка:

Якщо після безперервної роботи одночасно блимає кілька індикаторів, це означає, що спрацював захист від перегріву. Зачекайте 5-10 хвилин, щоб прилад охолонув, і він повернеться до нормального режиму.

### 1. КНОПКА НАЛАШТУВАНЬ СУХОЇ/ВОЛОГОЇ ЇЖІ

Запаювання вологих продуктів займе більше часу, ніж сухих. Індикатор засвітиться, коли буде вибрано відповідну функцію.

### 2. КНОПКА ЗАПАЮВАННЯ

Натисніть, щоб створити герметичну упаковку, незалежно від того, чи пакет вакуумовано чи ні. (Зачекайте 60 секунд між запаюваннями, щоб прилад охолонув)

### 3. КНОПКА ВАКУУМУВАННЯ ТА ЗАПАЮВАННЯ

Це найчастіше використовувана функція. Натисніть, щоб вакуумно упакувати та герметично закрити продукти одним дотиком. (Зачекайте 60 секунд між використаннями, щоб дати приладу охолонути)

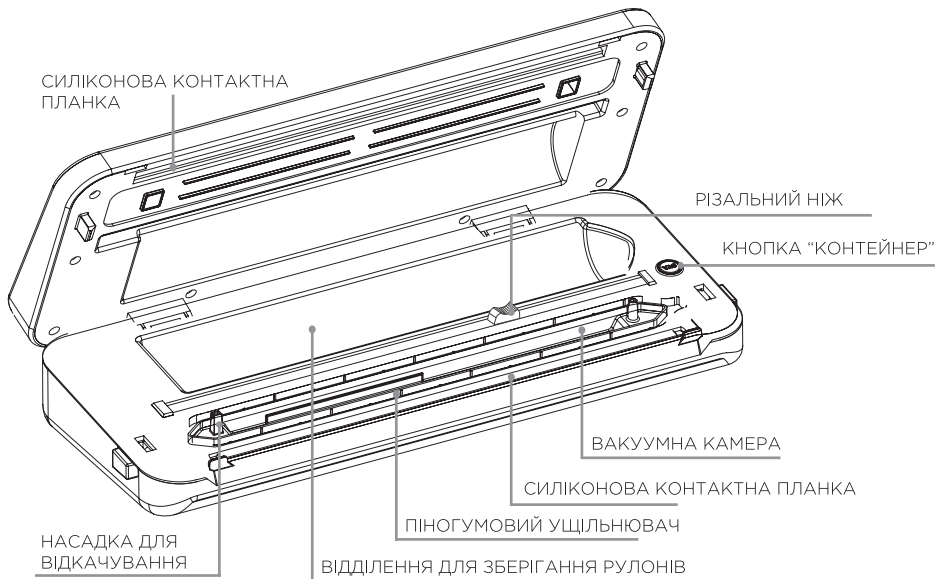
### 4. КНОПКА СТОП ТА РУЧНОГО РЕЖИМУ ВАКУУМУВАННЯ

Під час будь-якого робочого режиму натисніть кнопку "СТОП", щоб негайно зупинити поточний процес.

У режимі очікування натисніть і утримуйте кнопку "СТОП/ВРУЧНУ", щоб активувати функцію. Коли почнеться вакуумування, оператор може вручну керувати тиском вакууму за допомогою цієї кнопки залежно від різних видів продуктів. Після досягнення бажаного ефекту вакуумування відпустіть кнопку та виберіть функцію "Запаювання", щоб запаяти пакет.

### 5. СВІТЛОВІ ІНДИКАТОРИ

Індикатор світлитиметься, коли працює режим ТИП/ЗАПАЮВАННЯ/АВТО/СТОП ВРУЧНУ.



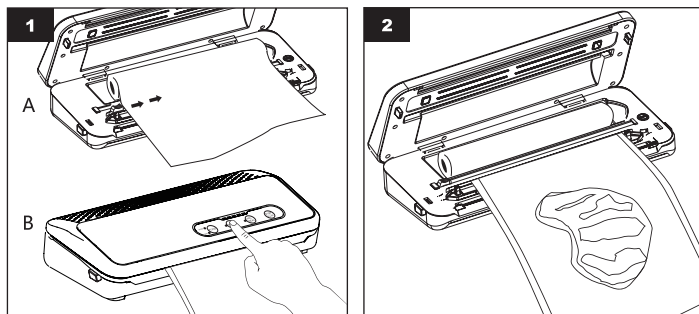
- Кнопка «Контейнер»: вмикає або вимикає зовнішнє вакуумування через шланг.

## УСУНЕННЯ ВИТОКІВ ПОВІТРЯ

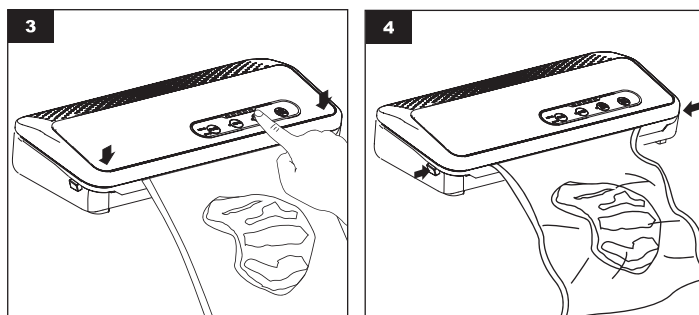
1. Забруднення на лінії запаювання — очистіть краї або використайте більший пакет.
2. Зморшки на пакеті — розгладьте краї перед запаюванням.
3. Місця з поганою герметизацією — повторно натисніть кнопку запаювання після основного циклу.
4. Гострі краї продуктів пробивають пакет — загортайте їх у плівку.

## ПРОЦЕС ВАКУУМУВАННЯ

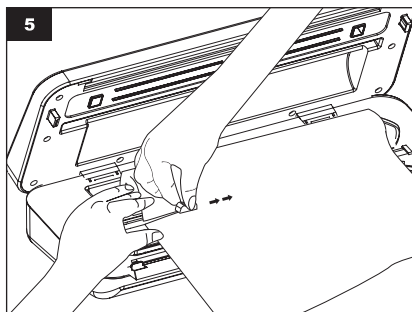
1. Увімкніть пристрій у розетку.
2. Очистьте пакет і вирівняйте краї.



1. а: Витягніть рулон пакета та проведіть різак уздовж рулону, щоб відрізати пакет потрібної довжини. б: Вставте один відкритий край пакета у камеру, щільно притисніть кришку й натисніть кнопку «ЗАПАЮВАННЯ», щоб запаяти пакет. Коли індикатор запаювання згасне, розблокуйте обидві бічні кнопки та вийміть запаяний пакет.
2. Вставте відкритий кінець пакета у вакуумну камеру. Слідкуйте, щоб вакуумне сопло не було перекрите пакетом.



3. Закрийте кришку та натисніть на обидва її краї. Якщо кришка зафіксована правильно, ви почуєте клацання. Після цього оберіть потрібний режим: лише запаювання або вакуумування з запаюванням.
4. Коли індикатор «ЗАПАЮВАННЯ» згасне, процес завершено. Натисніть кнопки розблокування з обох боків, відкрийте кришку та дістаньте запаяний пакет.



5. Відкрийте верхню кришку, витягніть рулон пакета на потрібну довжину, притримайте пакет однією рукою й проведіть різак по рулону, щоб відрізати пакет потрібної довжини.

## РОБОТА З КОНТЕЙНЕРАМИ

1. Покладіть продукт у контейнер і закрийте кришку.
2. Під'єднайте вакуумний шланг до отвору пристрою та контейнера.
3. Перевірте герметичність і натисніть кнопку «Контейнер».
4. Після завершення від'єднайте шланг.

\* Не ставте контейнер у мікрохвильовку з кришкою. Щоб випустити повітря — злегка підніміть клапан.

## ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

- Перед чищенням завжди від'єднуйте прилад від джерела живлення.
- Не занурюйте прилад у воду або іншу рідину.
- Не застосовуйте для чищення приладу абразивні матеріали, оскільки вони можуть подряпати його поверхню.
- Щоб прибрати залишки їжі, використовуйте теплу вологу тканину та м'який засіб для миття посуду.
- Ретельно просушіть апарат перед повторним використанням.

\*Примітка: Перед повторною зборкою апарата піногумові ущільнювачі навколо вакуумної камери потрібно ретельно висушити. Щоб уникнути пошкодження приладу, під час його повторної зборки будьте уважні й обережні та встановлюйте всі компоненти в точній відповідності до їх початкового розташування.

## ЗБЕРІГАННЯ

- Зберігайте апарат на рівній і стійкій поверхні у безпечному й недоступному для дітей місці.
- Коли апарат не використовується або зберігається, його кришка має залишатися незамкненою. Якщо залишити кришку в замкненому положенні, це спричинить деформацію піногумових ущільнювачів, що, у свою чергу, призведе до пропускання повітря при роботі приладу.

## БЕЗПЕКА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА. УТИЛІЗАЦІЯ

Після закінчення терміну експлуатації цей продукт не можна утилізувати разом з побутовими відходами. Він повинен бути доставлений в пункт збору для утилізації електричного та електронного устаткування. Матеріали, що використані при виготовленні цього продукту, підлягають вторинній переробці, залежно від їх маркування. Утилізуючи це обладнання, переробляючи його компоненти або використовуючи інші процедури повторного використання застарілого обладнання, ви вносите важливий внесок у захист нашого навколишнього середовища. Будь ласка, зверніться до місцевої муніципальної адміністрації для отримання інформації про місцезнаходження відповідного пункту утилізації.

## ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВИРОБНИКА

Виробник: Юміт Електронік Тек Ко., Лтд, №1, вул. Сінфен, спільнота Мову, район Ваньцзян, місто Дунгуань, провінція Гуандун, 523041, КНР. Імпортер (приймає претензії від споживачів): ТОВ «ЮК ДИС-ТРИБЬЮШН», вул. Дорогожицька, 1, м. Київ, Україна, 04112.

Рекомендується зберігати в сухому прохолодному місці, уникати попадання прямого сонячного проміння. Зверніть увагу, що комплектація та зовнішній вигляд товару можуть відрізнятися від зображених на фото, зокрема, щодо кольорів та інших змін, які не впливають на безпечність та функціональність товару. Не містить шкідливих для здоров'я речовин. Не потребує спеціальних умов зберігання. Якість товару відповідає вимогам Технічних регламентів, встановлених законодавством України. Декларацію запитуйте у продавця. Умови гарантії та гарантійний термін дивіться в гарантійному талоні. Строк служби - 3 роки. З питань щодо сервісного обслуговування звертайтеся за телефоном гарячої лінії в Україні 0 (800) 501 643 (дзвінки безкоштовні з усіх телефонів України). [www.ergo-ua.com](http://www.ergo-ua.com).

*Альтернативний формат одержання інструкції за посиланням:*  
<https://bit.ly/3Tdsfwd>

**ergo**

