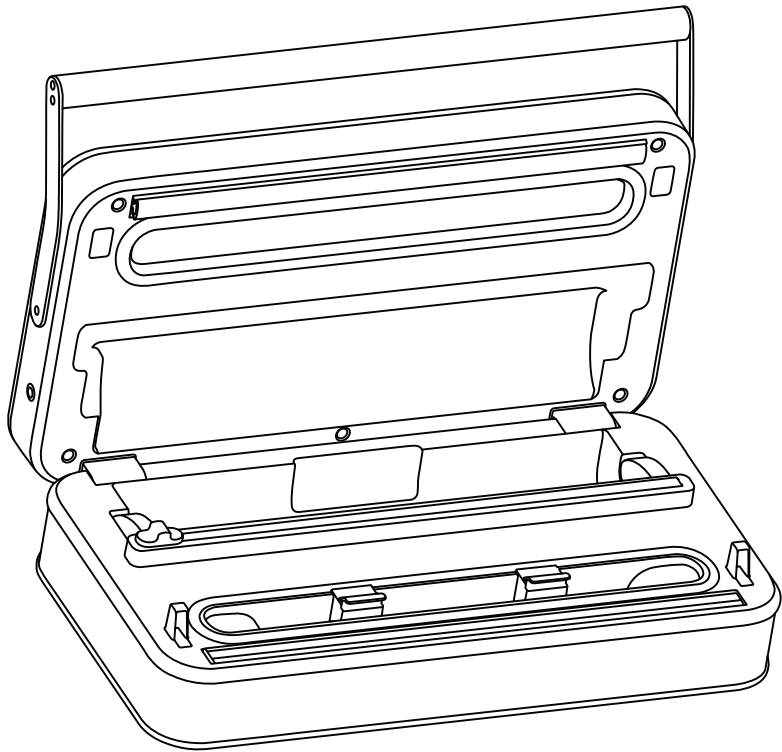




Vacuum Packer

SE | Vakuumförpackare
NO | Vakuumpakker
FI | Tyhjiöpakkauslaite
DK | Vakuumpakker



Art.no. Model
44-6929 V7230

Ver. 20260119

English

Svenska

Norsk

Suomi

Dansk

Vacuum packer

Art. no. 44-6929 Model V7230

Please read the entire instruction manual before using the product and then keep it for future reference. We accept no liability for any errors in the text or images and reserve the right to make any necessary changes to technical data. If you have technical problems or other queries, please contact our customer service team (see the address details on the back).

Safety

- The product must only be connected to a 230 V AC wall socket.
- Check the power cable regularly for signs of damage. Never use the product if the power cable or plug is damaged.
- If the power cable is damaged, it must be replaced only by the manufacturer, their authorised service organisation or a certified electrician to prevent the risk of electric shocks or fire.
- Never pull on the power cable to unplug the product from the wall socket. Always take hold of the plug and pull it out.
- Make sure that the power cable does not come into contact with hot surfaces such as cooker hobs. Do not pull the cable round sharp corners or edges.
- The product is intended only for normal domestic use as described in this instruction manual.
- Always unplug the product from the mains when it is not in use.
- The product can be used by children aged 8 and over and by people with any form of disability or with a lack of experience and knowledge which could put their safety at risk, provided that they have been told how to use the product safely and understand the potential risks.
- Never let children play with the product.
- Children must not be allowed to clean or maintain the product unless they are being supervised by an adult.
- Always put the product on a dry, stable surface when you are using it.

- Do not put the product anywhere where there is a risk of it falling into water or any other liquid.
- Repairs must be carried out only by a qualified service technician and using only original spare parts.

Symbols



The product is designed for indoor use only.



The product is in protection class II.

Care and maintenance

- Always unplug the vacuum packer from the wall socket before cleaning it.
- Clean it by wiping it with a damp cloth. Use only a mild detergent. Never use solvents or corrosive chemicals.
- Always unplug the vacuum packer and store it in a dry, dust-free place out of the reach of children when you are not going to use it for a long period.

Responsible disposal

This symbol indicates that the product should not be disposed of with general household waste. This applies throughout the entire EU. In order to prevent any harm to the environment or health hazards caused by incorrect waste disposal, the product must be handed in for recycling so that the materials can be disposed of in a responsible way. To recycle the product, take it to your local recycling facility or contact the retailer. They will ensure that the product is disposed of in a way that does not harm the environment

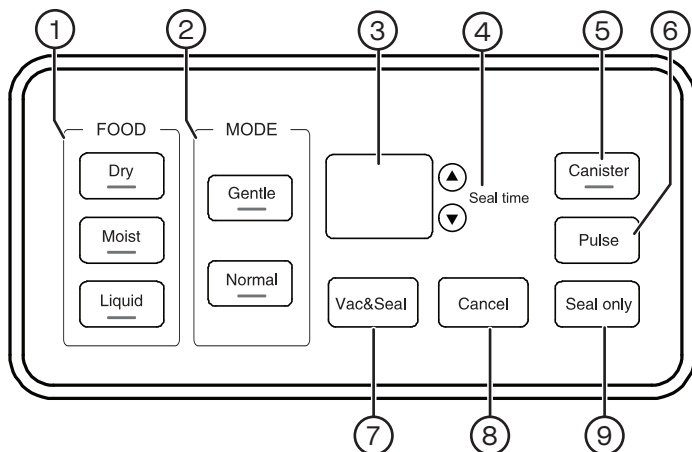


Specifications

Rated voltage	220–240 V AC, 50 Hz
Power output	150 W
Maximum bag width	31.5 cm
Seal	5 mm
Maximum vacuum	0.8-0.85 bar, 20 l/min
Dimensions	400 × 257 × 125 mm
Weight	2.77 Kg

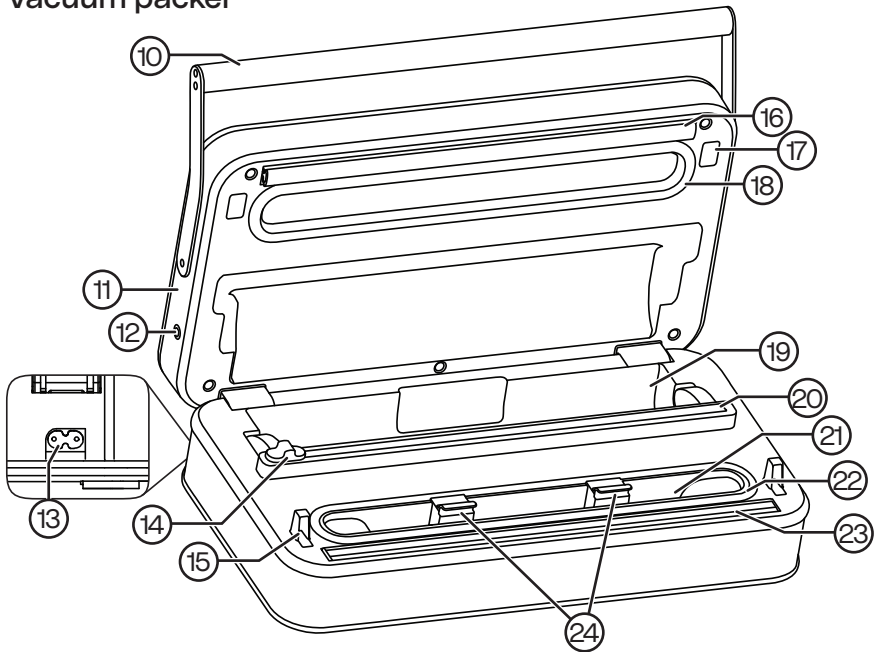
Product description

Control panel



1. FOOD
[Dry] – vacuum pack dry foods, for example nuts and grains
[Moist] – vacuum pack moist foods, for example fish or meat
[Liquid] – vacuum pack foods with a high moisture content, for example sauces
2. MODE
[Gentle] – vacuum pack at a low pressure, for example foods with a high moisture content
[Normal] – vacuum pack at a high pressure, for example foods with a low moisture content
3. Display – shows and counts down the vacuum packing time
4. [▲] [▼] Seal time – Increase/decrease the packing time, 0–5 depending on the bag used
5. [Canister] – vacuum pack using the vacuum canister accessory
6. [Pulse] – manual vacuum packing when a high level of control is needed
7. [Vac&Seal] – after selecting FOOD and MODE, press to start vacuum packing
8. [Cancel] – Cancel vacuum packing that is in progress
9. [Seal only] – seal the bag. You must press this if you are using [Pulse].

Vacuum packer



10. Handle – lift to release the air pressure and open the lid after vacuum packing

11. Lid

12. Attachment for vacuum canister accessory

13. Power cable input socket

14. Blade for cutting off the bag

15. Lock catch

16. Sealing strip

17. Lock hook

18. Upper sealing strip

19. Storage compartment for plastic roll

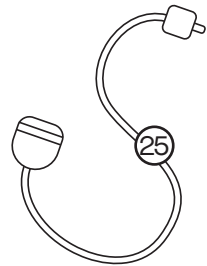
20. Cutting guide

21. Vacuum chamber

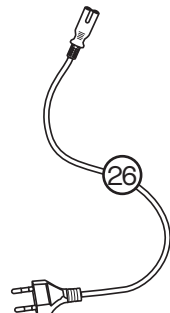
22. Lower sealing strip

23. Sealing bar (seals the vacuum bag)

24. Stops for vacuum bag



25. Accessory for vacuum canister



26. Power cable

Using the product

 **Important:** Allow the machine to cool down for 20 seconds between each vacuum packing process to prevent it from overheating.

Things to consider when vacuum packing

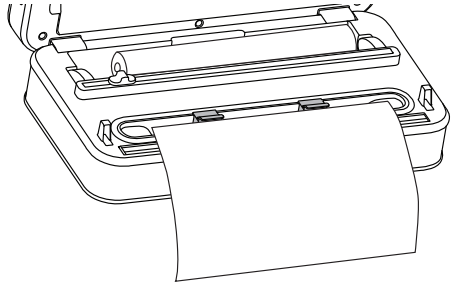
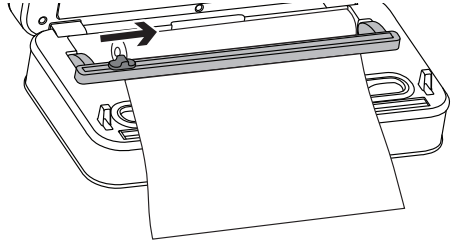
- Only use bags which are no wider than 31.5 cm and which are designed to be used with a vacuum packing machine.
- Bear in mind that vacuum packing food is not the same as preserving it. Vacuum packing does not prevent food from deteriorating, but it can help to keep it fresh for longer.
- Vacuum packing is not a substitute for refrigerating or freezing food. Foods that need to be refrigerated or frozen should still be kept in a fridge or freezer after they have been vacuum packed.
- Bear in mind that crisp foods such as biscuits and crackers can crumble or break when they are vacuum packed. If you are vacuum packing crisp foods, use the [Pulse] function and keep an eye on the bag. Stop vacuum packing before the food crumbles or store crisp foods in a bag sealed without a vacuum.
- To make sure that fruit and vegetables keep for as long as possible, they should be peeled before they are vacuum packed.
- When you are vacuum packing moist foods such as meat, you can put a piece of kitchen paper between the food and the opening of the bag. Leave a small gap between the meat and the paper and between the paper and the seal. There must be no paper in the opening where the bag is will be sealed.
- When you are vacuum packing grains or powders, you can put a coffee filter between the contents of the bag and the opening. Make sure that the filter is not in the area that will be sealed by the sealing bar.
- Do not fill the bag completely. Leave enough room to allow you lay the opening of the bag completely flat over the sealing bar.
- Straighten the bag to remove any folds.
- Make sure that the opening of the bag is completely dry before sealing it.
- Do not fill the bag with sharp or pointed objects such as fish bones or hard shells that might puncture the bag.

Vacuum bags

- You can buy bags on a roll that you can cut to the size you want. These bags must be sealed at one end before any food can be vacuum packed. See the section *Sealing one end of the bag*.
- You can also use ready-made vacuum bags, which are already sealed at one end.

Sealing one end of the bag

1. Open the lid and unroll the bag to the length you want (remember to allow about 5 cm for the seal). Put the bag under the cutting guide (20) and cut it using the blade (14).
2. Plug the power cable into the input socket on the vacuum packer (13) and into a wall socket.
3. Slide the bag into the bag stoppers (24) to make sure that the distance to the seal is correct and check that there are no folds in the bag.
4. Close the lid and press [Seal only].
5. The machine will start and the display will count down. When the machine stops making a noise and 00 appears on the display, the sealing process has finished.
6. Open the lid and check that the seal is airtight.



Automatic vacuum packing

1. Use a ready-made vacuum bag or cut a piece of the vacuum bag roll long enough to contain the food that you want to pack. Remember to leave a little extra space for the seal. If you have cut a bag from a roll, seal one end of the bag first as described above.
2. Put the food into the bag.
3. Plug the power cable into the input socket on the vacuum packer (13) and into a wall socket.
4. Slide the bag onto the bag stoppers (24) to make sure that the distance to the seal is correct and check that there are no folds in the bag.
5. Close the lid and select the programme you want (FOOD + MODE).
6. Press [Vac&Seal]. The machine will start and the display will count down. When the machine stops making a noise and 00 appears on the display, the vacuum packing process has finished.
7. Lift the handle a little to release the vacuum and open the lid.
8. Make sure that the vacuum seal is airtight.

Manual vacuum packing

1. Use a ready-made vacuum bag or cut a piece of the vacuum bag roll long enough to contain the food that you want to pack. Remember to leave a little extra space for the seal. If you have cut a bag from a roll, seal one end of the bag first as described above.

2. Put the food into the bag.
3. Plug the power cable into the input socket on the vacuum packer (13) and into a wall socket.
4. Slide the bag onto the cutting plate (24) to make sure that the distance to the seal is correct and check that there are no folds in the bag.
5. Close the lid and press [Pulse]. Keep an eye on the contents of the bag and release the button when the vacuum level you want is reached.
6. Press [Seal only] to seal the bag. The machine will start and the display will count down. When the machine stops making a noise and 00 appears on the display, the sealing process has finished.
7. Lift the handle a little to release the vacuum and open the lid.
8. Make sure that the vacuum seal is airtight.

Vacuum canister

1. Connect the accessory provided for the vacuum canister to the attachment (12).
2. Connect the accessory to a suitable vacuum canister.
3. Plug the power cable into the input socket on the vacuum packer (13) and into a wall socket.
4. Check that the lid is closed and press [Canister].
5. The machine will start and the display will count down. When the machine stops making a noise and 00 appears on the display, the vacuum packing process has finished.
6. Remove the canister from the accessory and check that the vacuum seal is airtight.

Troubleshooting guide

The machine will not switch on.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the power cable undamaged and firmly plugged into a wall outlet and into the vacuum packer? • Is there a power supply to the wall socket? • Has the machine overheated? Wait 25 minutes and try again.
The vacuum packing process does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the whole opening of the bag inside the vacuum chamber? • Check that the bag is not folded. • Are you using the right type of bag? Only bags that are designed to be used with a vacuum packer will work. • Check that there is no liquid from the food in the seal area. • Is the bag airtight? • Check that both sealing strips are undamaged and clean.
The bag melts	The sealing bar is too hot. Wait at least 25 seconds after using the vacuum packer before you use it again. If this is not enough time, let the product cool down for 25 minutes before trying again.

Vakuumförpackare

Art.nr 44-6929 Modell V7230

Läs igenom hela bruksanvisningen före användning och spara den sedan för framtida bruk. Vi reserverar oss för ev. text- och bildfel samt ändringar av tekniska data. Vid tekniska problem eller andra frågor, kontakta vår kundtjänst (se adressuppgifter på baksidan).

Säkerhet

- Produkten får endast anslutas till ett vägguttag med 230 V AC.
- Nätkabeln bör regelbundet kontrolleras. Använd aldrig produkten om nätkabeln eller stickproppen är skadade.
- Om nätkabeln skadats får den, för att risk för elektrisk stöt eller brand ska undvikas, endast bytas av tillverkaren, dess service-ställe eller av en kvalificerad yrkesman.
- Koppla aldrig bort produkten från vägguttaget genom att dra i nätkabeln, ta alltid tag i stickproppen.
- Se till att nätkabeln inte kommer i kontakt med varma ytor, t.ex. varma spisplattor. Dra den inte heller runt vassa hörn eller kanter.
- Produkten är endast avsedd för normalt bruk i hemmet på det sätt som beskrivs i den här bruksanvisningen.
- Koppla alltid bort produkten från elnätet när den inte används.
- Produkten får användas av barn från 8 år och av personer med någon form av funktionsnedsättning, brist på erfarenhet eller kunskap som skulle kunna äventyra säkerheten, om de har fått instruktioner om hur produkten på ett säkert sätt ska användas och förstår faror och risker som kan uppkomma.
- Låt aldrig barn leka med produkten.
- Rengöring och skötsel får inte utföras av barn utan vuxens närvaro.
- Placera alltid produkten på ett torrt och stabilt underlag när den används.
- Placera aldrig produkten så att den kan falla ner i vatten eller annan vätska.

- Alla reparationer ska utföras av behörig servicepersonal med originalreservdelar.

Symboler



Produkten är endast avsedd för inomhusbruk.



Produkten är av skyddklass II

Skötsel och underhåll

- Dra alltid ut stickproppen ur vägguttaget före rengöring.
- Rengör maskinen med en lätt fuktad trasa. Använd ett mildt rengöringsmedel, aldrig lösningsmedel eller frätande kemikalier.
- Dra alltid ut stickproppen ur vägguttaget och förvara maskinen torrt och dammfritt, utom räckhåll för barn, om den inte ska användas under en längre period.

Avfallshantering

Denna symbol innebär att produkten inte får kastas tillsammans med annat hushållsavfall. Detta gäller inom hela EU. För att förebygga eventuell skada på miljö och hälsa, orsakad av felaktig avfallshantering, ska produkten lämnas till återvinning så att materialet kan tas omhand på ett ansvarsfullt sätt. När du lämnar produkten till återvinning, använd dig av de returhanterings-system som finns där du befinner dig eller kontakta inköpsstället. De kan se till att produkten tas om hand på ett för miljön tillfredställande sätt.

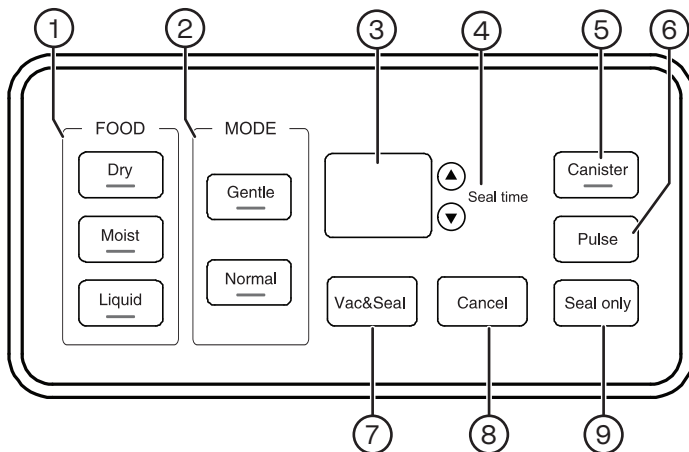


Specifikationer

Nätanslutning	220–240 V AC, 50 Hz
Effekt	150 W
Maxbredd, påse	31,5 cm
Svets	5 mm
Max vakuum	0,8-0,85 bar, 20 l/min
Mått	400 × 257 × 125 mm
Vikt	2,77 Kg

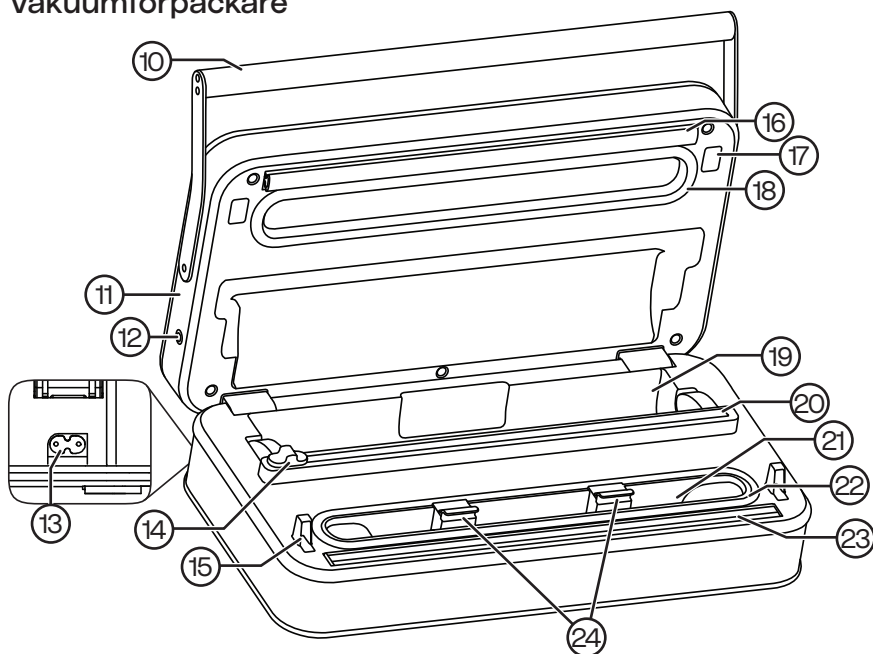
Produktbeskrivning

Kontrollpanel

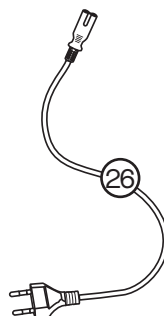
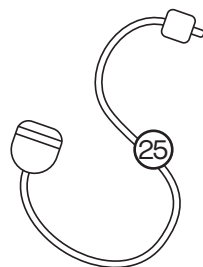


1. FOOD
[Dry] - vakuumpförpacka torra matvaror, t.ex. nötter och gryn
[Moist] - vakuumpförpacka fuktiga matvaror, t.ex. fisk eller kött
[Liquid] - vakuumpförpacka matvaror med mycket vätska, t.ex. sås
2. MODE
[Gentle] - vakuumpförpacka med lägre tryck, för t.ex. mycket fuktiga matvaror
[Normal] - vakuumpförpacka med högre tryck, för t.ex. matvaror med låg fukthalt
3. Display - visar och räknar ner förpackningstiden
4. [▲] [▼] Seal time - Öka/Minska förslutningstiden, 0-5 beroende på vilken påse som används
5. [Canister] - vakuumpförpacka med tillbehöret för vakuumbehållare
6. [Pulse] - manuell vakuumpförpackning där stor kontroll behövs
7. [Vac&Seal] - efter val av FOOD och MODE, tryck för att starta vakuumpförpackningen
8. [Cancel] - Avbryt pågående vakuumpförpackning
9. [Seal only] - försluter påsen. Måste tryckas på om [Pulse] används.


Vakuumpörpackare



- 10. Handtag - lyft för att släppa på lufttrycket och öppna locket efter vakuumpörpackning
- 11. Lock
- 12. Anslutning för vakumbehållartillbehör
- 13. Ingång för strömkabel
- 14. Kniv för att skära av påsen
- 15. Låshake
- 16. Förseglingsremsa
- 17. Låskrok
- 18. Övre tätningslist
- 19. Förvaringskammare för plastrulle
- 20. Skärguide
- 21. Vakuumpörkammare
- 22. Nedre tätningslist
- 23. Förseglingsselement (förseglar vakuumpåsen)
- 24. Mothåll för vakuumpåse



Användning

 **Viktigt:** Låt maskinen vila 20 sekunder mellan varje vakuumpackning så att den inte överhettas.

Att tänka på vid vakuumpackning

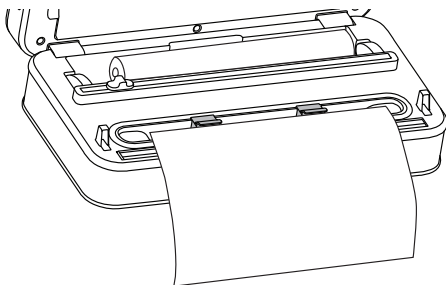
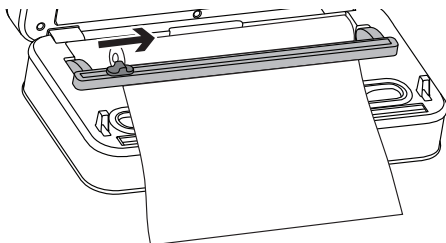
- Använd påsar som är max 31,5 cm breda och avsedda för vakuummaskiner.
- Tänk på att vakuumpackning av matvaror inte är detsamma som konservering. Processen kan inte förhindra att matvaror blir gamla men den kan göra att de håller längre.
- Vakuumpackningen kan inte heller ersätta nedkylning och frysning av matvaror. Kylvaror ska även efter att de vakuumpackats förvaras i kyl eller frys.
- Tänk på att spröda matvaror som kex, kakor etc. kan deformeras eller smulas sönder när de vakuumpackas. Om du vakuumpackar spröda matvaror använd [Pulse] och håll koll på påsen. Avsluta vakuumpackningen innan matvarorna går sönder eller förvara spröda matvaror i en påse som förseglas utan vakuum.
- Frukt, grönsaker och rotfrukter bör skalas innan de vakuumpackas för bästa hållbarhet.
- Om du vakuumpackar lätt fuktiga matvaror som t.ex. kött kan du lägga lite hushållspapper mellan köttet och påsens öppning. Lämna lite avstånd mellan köttet och papperet och även lite avstånd till förseglingen, inget papper får finnas där plasten förseglas.
- Vid vakuumpackning av gryn eller någon typ av pulver kan du lägga ett kaffefilter mellan innehållet och påsens öppning. Var försiktig så att inte filtret ligger i det område som påverkas av förseglingselementet.
- Fyll inte påsen helt, se till att lämna plats så du kan lägga påsens öppning helt plant över förseglingselementet.
- Sträck påsen så att inga veck finns kvar.
- Se till att påsens öppning är helt torr innan du förseglar.
- Fyll inte påsen med föremål som är så vassa att de kan penetrera den (fiskben eller hårda skal etc).

Vakuumpåsar

- Det finns påsar på rulle som man själv klipper till önskad storlek. Dessa måste förseglas i ena änden innan något kan vakuumpackas. Se avsnittet *Försegling av påsens ena ände*.
- Det finns också färdiga vakuumpåsar som redan är förseglade i ena änden.

Försegling av påsens ena ände

1. Öppna locket och rulla ut önskad längd påse (tänk på att ta till ca 5 cm för förseglingen). Placera påsen under skärguiden (20) och skär av påsen med kniven (14).
2. Anslut strömkabeln till ingången (13) och ett vägguttag.
3. Skjut in påsen i mothållen (24) för att försäkra rätt avstånd till förseglingen och se till att inga veck finns på påsen.
4. Stäng locket och tryck på [Seal only].
5. Maskinen startar och displayen räknar ner. När maskinen tystnar och displayen visar 00 är förseglingen klar.
6. Öppna locket och kontrollera så att förseglingen är tät.



Automatisk vakuumpförpackning

1. Klipp till en lagom stor påse (eller ta en färdig) som rymmer den matvara du avser att vakuumpförpacka. Tänk på att ta till lite för förseglingen. Om du klippt påsen från rulle, försegla först påsens ena ände enligt ovan.
2. Stoppa matvaran i påsen.
3. Anslut strömkabeln till ingången (13) och ett vägguttag.
4. Skjut in påsen i mothållen (24) för att försäkra rätt avstånd till förseglingen och se till att inga veck finns på påsen.
5. Stäng locket och välj önskat program (FOOD + MODE).
6. Tryck [Vac&Seal]. Maskinen startar och displayen räknar ner. När maskinen tystnar och displayen visar 00 är vakuumpförpackningen klar.
7. Lyft handtaget något för att släppa på vakuumpet och öppna locket.
8. Kontrollera att vakuumpförpackningen är tät.

Manuell vakuumpförpackning

1. Klipp till en lagom stor påse (eller ta en färdig) som rymmer den matvara du avser att vakuumpförpacka. Tänk på att ta till lite för förseglingen. Om du klippt påsen från rulle, försegla först påsens ena ände enligt ovan.
2. Stoppa matvaran i påsen.
3. Anslut strömkabeln till ingången (13) och ett vägguttag.
4. Skjut in påsen i mothållen (24) för att försäkra rätt avstånd till förseglingen och se till att inga veck finns på påsen.
5. Stäng locket och tryck på [Pulse]. Håll koll på innehållet i påsen och släpp knappen när önskad vakuumnivå är uppnådd.
6. Tryck [Seal only] för att försluta påsen. Maskinen startar och displayen räknar ner. När maskinen tystnar och displayen visar 00 är förseglingen klar.
7. Lyft handtaget något för att släppa på vakuumpet och öppna locket.
8. Kontrollera att vakuumpförpackningen är tät.

Vakuumbehållare

1. Anslut det medföljande tillbehöret för vakuumbehållare till ingången (12).
2. Anslut tillbehöret till en passande vakuumbehållare.
3. Anslut strömkabeln till ingången (13) och ett vägguttag.
4. Se till att locket är stängt och tryck på [Cannister].
5. Maskinen startar och displayen räknar ner. När maskinen tystnar och displayen visar 00 är vakuumpförpackningen klar.
6. Koppla ifrån tillbehöret och kontrollera att vakuumpförpackningen är tät.

Felsökningsschema

Det går inte att slå på maskinen.	<ul style="list-style-type: none"> • Är nätkabeln hel och ordentligt ansluten till vägguttaget och vakuumpförpackaren? • Finns det ström i vägguttaget? • Är maskinen överhettad? Vänta i 25 min och försök igen.
Vakuumpförpackningen fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none"> • Är påsens öppning helt inne i vakuumpkammaren? • Kontrollera att påsen inte är veckad. • Använder du rätt typ av påse? Endast påsar avsedda för användning med vakuumpmaskin fungerar. • Kontrollera att det inte är vätska från matvarorna i förseglingsområdet. • Är påsen hel? • Kontrollera att båda tätninglisterna är hela och rena.
Påsen smälter	Förseglingsremsan är för varm. Vänta minst 25 sekunder mellan användningar. Om detta inte räcker, låt produkten svalna i minst 25 minuter innan du försöker igen.

Vakuumpakker

Art. nr. 44-6929 Modell V7230

Les gjennom hele bruksanvisningen før produktet tas i bruk, og ta vare på den for fremtidig bruk. Vi reserverer oss mot eventuelle feil i tekst og bilde, samt forandringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller andre spørsmål, ta kontakt med vårt kundesenter (se kontaktopplysninger for kundesenteret på baksiden).

Sikkerhet

- Produktet må kun kobles til stikkontakt med 230 V AC.
- Strømledningen bør kontrolleres regelmessig. Bruk ikke produktet dersom strømledningen eller støpselet er skadet.
- Dersom strømledningen er skadet, skal den, for å unngå elektrisk støt eller brann, kun skiftes av produsenten, på et serviceverksted eller av annen fagperson.
- Produktet skal aldri kobles fra strømmettet ved å trekke i strømkabelen. Trekk alltid i støpselet.
- Påse at strømledningen ikke kommer i kontakt med varme gjenstander, som f.eks. en varm kokeplate. Dra den heller ikke rundt skarpe kanter eller hjørner.
- Produktet er kun beregnet til privat bruk i hjemmet, slik det er beskrevet i denne bruksanvisningen.
- Produktet skal alltid kobles fra strømmettet når det ikke er i bruk.
- Produktet kan brukes av barn fra 8 år og av personer med funksjonsnedsettelse eller manglende erfaring/kunnskap som kan påvirke sikkerheten, dersom de har fått opplæring om sikker bruk av produktet. Det er dog viktig at de forstår hvilke farer som vil kunne oppstå.
- La aldri barn leke med produktet.
- Rengjøring og vedlikehold må ikke utføres av barn uten tilsyn av en voksen.
- Plasser alltid produktet på et tørt og stabilt underlag når du skal bruke det.
- Plasser ikke produktet slik at det kan falle ned i vann eller annen væske.

- All reparasjon skal utføres av kyndig fagperson og kun med originale reservedeler.

Symboler



Produktet er kun beregnet for innendørs bruk.



Produktet har isolasjonsklasse II

Vedlikehold

- Trekk alltid støpselet ut fra stikkontakten før rengjøring.
- Rengjør maskinen med en lett fuktet klut. Bruk et mildt rengjøringsmiddel, aldri løsemidler eller etsende kjemikalier.
- Når maskinen ikke er i bruk, skal den lagres tørt, støvfritt og utilgjengelig for barn. Trekk også ut støpselet.

Avfallshåndtering

Symbolet betyr at produktet ikke skal kastes sammen med øvrig husholdningsavfall. Dette gjelder i hele EØS. For å forebygge eventuelle skader på helse og miljø som følge av feil håndtering av avfall, skal produktet leveres til gjenvinning, slik at materialet blir tatt hånd om på en tilfredsstillende måte. Når produktet skal kasseres, benytt eksisterende systemer for returhåndtering, eller kontakt forhandler. De vil ta hånd om produktet på en miljømessig forsvarlig måte.

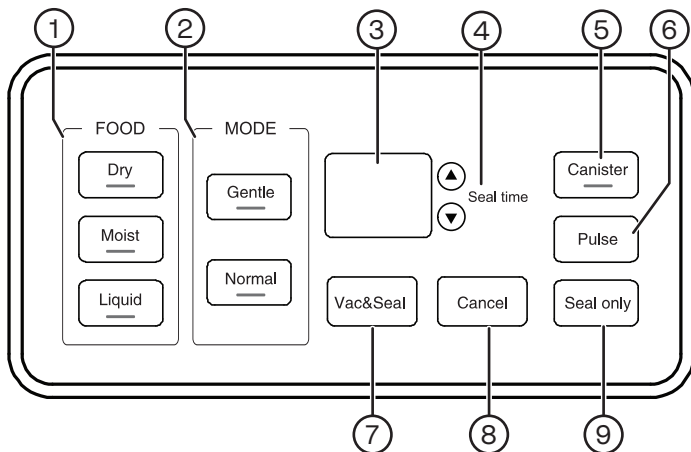


Spesifikasjoner

Strømtilkobling	220–240 V AC, 50 Hz
Effekt	150 W
Maksbredde, pose	31,5 cm
Sveis	5 mm
Maks vakuum	0,8–0,85 bar, 20 l/min
Mål	400 × 257 × 125 mm
Vekt	2,77 Kg

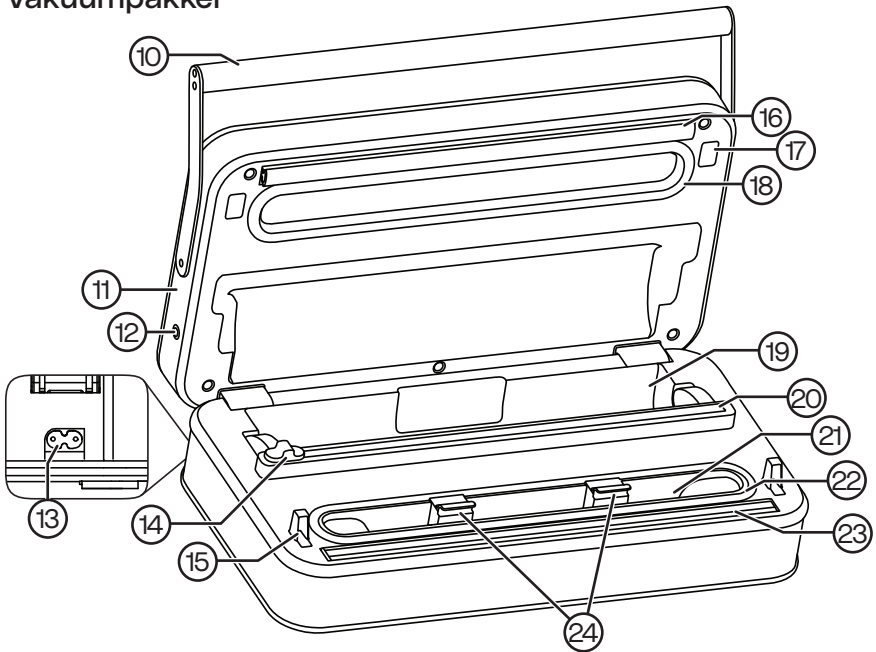
Produktbeskrivelse

Kontrollpanel

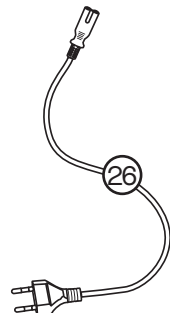
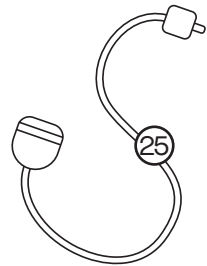


1. FOOD
[Dry] – vakuumpakk tørre matvarer, f.eks. nøtter og korn
[Moist] – vakuumpakk fuktige matvarer, f.eks. fisk eller kjøtt
[Liquid] – vakuumpakk mat med mye væske, f.eks. saus
2. MODE
[Gentle] – vakuumpakking med lavere trykk, f.eks. for svært fuktige matvarer
[Normal] – vakuumpakking med høyere trykk, f.eks. for matvarer med lavt fuktinnhold
3. Display – viser og teller ned forpakningstiden
4. [▲] [▼] Seal time – øk/reduser forseglingstiden (0–5), avhengig av hvilken pose som brukes
5. [Canister] – vakuumpakk med tilbehør for vakuumbeholder
6. [Pulse] – manuell vakuumpakking, gir ekstra kontroll
7. [Vac&Seal] – etter å ha valgt FOOD og MODE, trykk her for å starte vakuumpakkingen
8. [Cancel] – avbryt pågående vakuumpakking
9. [Seal only] – forsegler posen. Må trykkes på dersom [Pulse] brukes.

Vakuumpakker



- 10. Håndtak – løftes for å slippe ut lufttrykket og åpne lokket etter vakuumpakking
- 11. Lokk
- 12. Tilkobling for vakuumbeholdertilbehør
- 13. Inngang for strømkabel
- 14. Kniv for å kutte posen
- 15. Låsehake
- 16. Forseglingslist
- 17. Låsekrok
- 18. Øvre tetningslist
- 19. Oppbevaringsrom for plast-/poserull
- 20. Skjæreguide
- 21. Vakuumkammer
- 22. Nedre tetningslist
- 23. Forseglingselement (forsegler vakuumposen)
- 24. Støtte for vakuumpose



Bruk

 **Viktig:** La maskinen hvile i 20 sekunder mellom hver vakuumpakking slik at den ikke overopphetes.

Å tenke på ved vakuumering

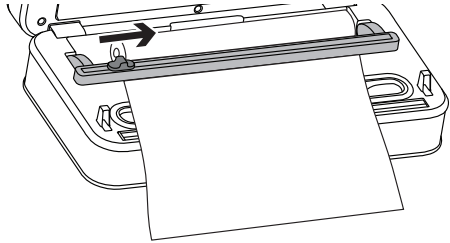
- Bruk poser som er maks 31,5 cm brede og beregnet for vakuumpakkere.
- Husk at vakuumpakking av matvarer ikke er det samme som konservering. Prosessen kan ikke forhindre at matvarer blir gamle, men den kan gjøre at de holder lenger.
- Vakuumpakking kan heller ikke erstatte nedkjøling eller frysing av matvarer. Kjølevarer skal, også etter at de er vakuumpakket, oppbevares i kjøleskap eller fryser.
- Husk at sprø matvarer, som kjeks, kaker etc., kan deformeres eller smuldre opp når de vakuumpakkes. Hvis du vakuumpakker sprø matvarer, bruk [Pulse] og følg med på posen. Avslutt vakuumpakkingen før maten blir ødelagt, eller forsegl slike varer uten vakuum.
- Frukt, grønnsaker og rotfrukter bør skrelles før de vakuumpakkes for best holdbarhet.
- Hvis du skal vakuumpakke lett fuktige matvarer, som f.eks. kjøtt, kan du legge litt husholdningspapir mellom kjøttet og posens åpning. La det være litt avstand mellom kjøttet og papiret samt litt avstand til forseglingen; det må ikke ligge papir der plasten forsegles.
- Ved vakuumpakking av gryn eller noen form for pulver, kan du legge et kaffefilter mellom innholdet og posens åpning. Vær forsiktig så ikke filteret ligger i det området som påvirkes av forseglingselementet.
- Fyll ikke posen helt; sørg for å la det være igjen nok plass til at du kan legge poseåpningen helt plant over forseglingselementet.
- Strekk posen slik at ingen bretter er igjen.
- Sørg for at poseåpningen er helt tørr før du forsegler.
- Fyll ikke posen med gjenstander som er så skarpe at de kan perforere den (som fiskeben eller harde skall).

Vakuumposer

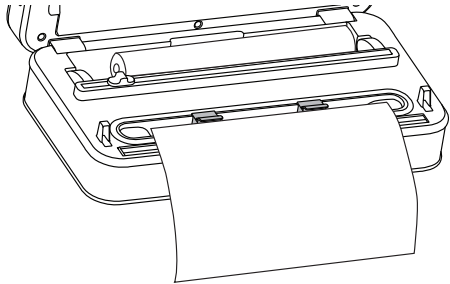
- Det finnes poser på rull som en selv klipper til ønsket størrelse. Disse må forsegles i den ene enden før noe kan vakuumpakkes i dem. Se avsnittet *Forsegling av posens ene ende*.
- Det finnes også ferdige vakuumposer som allerede er forseglet i den ene enden.

Forsegling av posens ene ende

1. Åpne lokket og rull ut ønsket lengde på posen (husk å legge til ca. 5 cm ekstra for forseglingen). Plasser posen under skjæreguiden (20) og kutt til posen med kniven (14).
2. Koble strømkabelen til inngangen (13) og til en stikkontakt.



3. Skyv posen inn i motholdene (24) for å sikre riktig avstand til forseglingsområdet, og pass på at det ikke er noen folder på posen.
4. Lukk lokket og trykk på [Seal only].
5. Maskinen starter og displayet teller ned. Når maskinen stopper og displayet viser 00, er forseglingen ferdig.
6. Åpne lokket og kontroller at forseglingen er tett.



Automatisk vakuumpakking

1. Klipp til en passe stor pose (eller bruk en ferdig) som rommer innholdet du skal vakuumpakke. Husk å sette av litt plass for forseglingen. Hvis du har klippet posen fra en rull, bør du forsegle den ene enden først, som vist ovenfor.
2. Putt matvarene oppi posen.
3. Koble strømkabelen til inngangen (13) og til en stikkontakt.
4. Skyv posen inn i motholdene (24) for å sikre riktig avstand til forseglingsområdet, og pass på at det ikke er noen folder på posen.
5. Lukk lokket og velg ønsket program (FOOD + MODE).
6. Trykk på [Vac&Seal]. Maskinen starter og displayet teller ned. Når maskinen stopper og displayet viser 00, er vakuumpakkingen ferdig.
7. Løft håndtaket litt for å slippe ut vakuuet og åpne lokket.
8. Kontroller at vakuumpakkingen er tett.

Manuell vakuumpakking

1. Klipp til en passe stor pose (eller bruk en ferdig) som rommer innholdet du skal vakuumpakke. Husk å sette av litt plass for forseglingen. Hvis du har klippet posen fra en rull, bør du forsegle den ene enden først, som vist ovenfor.
2. Putt matvarene oppi posen.
3. Koble strømkabelen til inngangen (13) og til en stikkontakt.
4. Skyv posen inn i motholdene (24) for å sikre riktig avstand til forseglingsområdet, og pass på at det ikke er noen folder på posen.
5. Lukk lokket og trykk på [Pulse]. Hold øye med innholdet i posen og slipp knappen når ønsket vakuumnivå er oppnådd.
6. Trykk på [Seal only] for å forsegle posen. Maskinen starter og displayet teller ned. Når maskinen stopper og displayet viser 00, er forseglingen ferdig.
7. Løft håndtaket litt for å slippe ut vakuuemet og åpne lokket.
8. Kontroller at vakuumpakkingen er tett.

Vakuumbeholder

1. Koble det medfølgende vakuumbeholdertilbehøret til porten (12).
2. Koble tilbehøret til en passende vakuumbeholder.
3. Koble strømkabelen til inngangen (13) og til en stikkontakt.
4. Sørg for at lokket er lukket og trykk på [Cannister].
5. Maskinen starter og displayet teller ned. Når maskinen stopper og displayet viser 00, er vakuumpakkingen ferdig.
6. Koble fra tilbehøret og kontroller at vakuuemet er oppnådd.

Feilsøking

Det går ikke an å slå på maskinen.	<ul style="list-style-type: none"> • Er strømkabelen hel og skikkelig tilkoblet både vegguttaket og vakuumpakkeren? • Er det strøm i stikkontakten? • Er maskinen overopphetet? Vent i 25 minutter og prøv igjen.
Vakuumpakkingen fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none"> • Er posens åpning helt inne i vakuuskammeret? • Kontroller at posen ikke er brettet/har folder. • Bruker du riktig posetype? Kun poser beregnet for bruk med vakuumpakker fungerer. • Kontroller at det ikke er væske fra matvarene i forseglingsområdet. • Er posen hel? • Kontroller at begge tetningslistene er hele og rene.
Posen smelter.	Forseglingstripen er for varm. Vent minst 25 sekunder mellom bruk. Hvis dette ikke er nok, la produktet få hvile i minst 25 minutter før du prøver igjen.

Tyhjiöpakkauslaite

Tuotenro 44-6929 Malli V7230

Lue käyttöohje ennen tuotteen käyttöönottoa ja säilytä se tulevaa tarvetta varten. Pidätämme oikeuden teknisten tietojen muutoksiin. Emme vastaa mahdollisista teksti- tai kuvavirheistä. Jos tuotteeseen tulee teknisiä ongelmia, ota yhteys myymälään tai asiakaspalveluun (yhteystiedot käyttöohjeen lopussa).

Turvallisuus

- Laitteen saa liittää ainoastaan pistorasiaan, joka on 230 V AC.
- Tarkista virtajohdon kunto säännöllisesti. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vioittunut.
- Vioittuneen virtajohdon saa vaihtaa ainoastaan valmistaja, sen määräämä huoltopiste tai valtuutettu ammattilainen. Näin vähennetään sähköiskujen ja tulipalojen riskiä.
- Irrota laite pistorasiasta vetämällä pistokkeesta, älä koskaan irrota laitetta vetämällä johdosta.
- Varmista, ettei virtajohto joudu kosketuksiin lämpimien pintojen, kuten keittolevyjen, kanssa. Älä vedä virtajohtoa terävien reunojen tai kulmien yli.
- Laite on tarkoitettu normaaliin käyttöön kotona käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti.
- Kytke laite aina irti sähköverkosta, kun sitä ei käytetä.
- Yli 8-vuotiaat lapset, toimintarajoitteiset henkilöt ja henkilöt, joilla ei ole riittävästi laitteen turvalliseen käyttöön vaadittavia taitoja tai kokemusta, saavat käyttää laitetta, jos heitä on ohjeistettu sen turvallisesta käytöstä ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät mahdolliset vaarat ja riskit.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa tuotetta ilman aikuisen valvontaa.
- Aseta laite aina kuivalle ja vakaalle alustalle, kun käytät laitetta.
- Älä sijoita laitetta paikkaan, josta se voi pudota veteen tai muuhun nesteeseen.

- Kaikki korjaukset tulee tehdä valtuutetussa huoltoliikkeessä, ja korjauksessa tulee käyttää vain alkuperäisiä varaosia.

Kuvakkeet



Laite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön.



Tuote kuuluu suojausluokkaan II

Huolto ja kunnossapito

- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.
- Puhdista laite kevyesti kostutetulla liinalla. Käytä mietoa puhdistusainetta. Älä käytä liuottimia tai syövyttäviä kemikaaleja.
- Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan, irrota pistoke pistorasiasta ja säilytä laitetta kuivassa ja pölyttömässä paikassa lasten ulottumattomissa.

Kierrättäminen

Tämä kuvake tarkoittaa, että tuotetta ei saa hävittää kotitalousjätteen seassa. Tämä koskee koko EU-aluetta. Virheellisestä hävittämisestä johtuvien mahdollisten ympäristö- ja terveyshaittojen ehkäisemiseksi tuote tulee viedä kierrätettäväksi, jotta materiaali voidaan käsitellä vastuullisella tavalla. Kierrätä tuote käyttämällä paikallisia kierrätysjärjestelmiä tai ota yhteys ostopaikkaan. Ostopaikassa tuote kierrätetään vastuullisella tavalla.

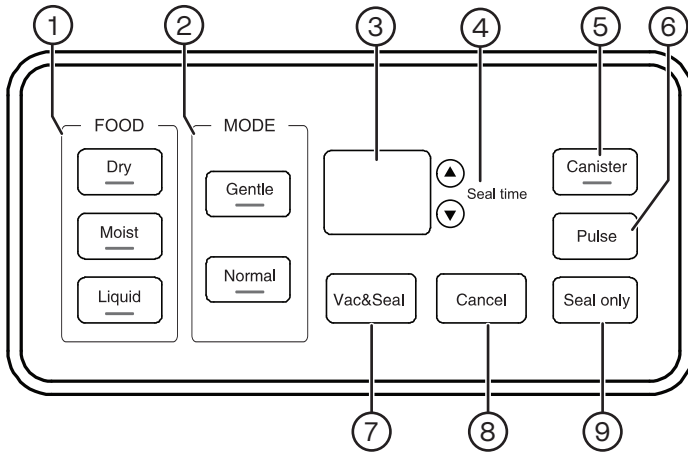


Ominaisuudet

Verkkoliitäntä	220–240 V AC, 50 Hz
Teho	150 W
Pussin enimmäisleveys	31,5 cm
Sauma	5 mm
Enimmäisalipaine	0,8-0,85 baaria, 20 l/min
Mitat	400 × 257 × 125 mm
Paino	2,77 Kg

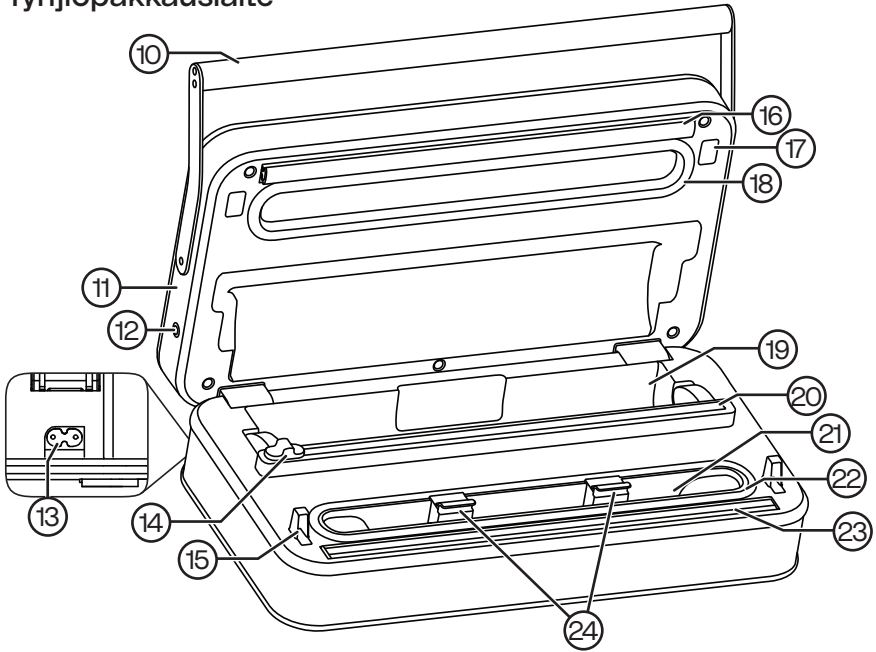
Tuotekuvaus

Ohjauspaneeli



1. FOOD
[Dry] - tyhjiöpakkaa kuivat elintarvikkeet, esim. pähkinät ja viljat
[Moist] - tyhjiöpakkaa kosteahkot elintarvikkeet, esim. kala tai liha
[Liquid] - tyhjiöpakkaa nestepitoiset elintarvikkeet, esim. kastike
2. MODE
[Gentle] - tyhjiöpakkaa matalammalla paineella, esim. erittäin kosteat elintarvikkeet
[Normal] - tyhjiöpakkaa korkeammalla paineella, esim. elintarvikkeet, joissa on vain vähän kosteutta
3. Display - näyttää ja laskee pakkausajan
4. [▲] [▼] Seal time - Lisää/Vähennä sulkemisaikaa, 0–5 riippuen käytettävästä pussista
5. [Canister] - tyhjiöpakkaa tyhjiöastian vakuumointitarvikkeella
6. [Pulse] - manuaalinen tyhjiöpakkaaminen, kun halutaan tarkka hallinta
7. [Vac&Seal] - valittuasi FOOD- ja MODE-asetukset, paina käynnistääksesi vakuumointi
8. [Cancel] - Keskeytä käynnissä oleva vakuumointi
9. [Seal only] - sulkee pussin. Täytyy painaa, jos [Pulse] toimintoa on käytetty.

Tyhjiöpakkauslaite



10. Kahva - nosta ilmanpaineen vapauttamiseksi ja kannen avaamiseksi tyhjiöpakkaamisen jälkeen

11. Kansi

12. Tyhjiöastian vakuumointitarvikkeen liitäntä

13. Virtajohdon liitäntä

14. Terä pussin leikkaamiseen

15. Lukitushaka

16. Sinetöintiliuska

17. Lukituskoukku

18. Ylempi tiiviste

19. Säilytyslokero muovirullalle

20. Leikkuuohjain

21. Vakuumitila

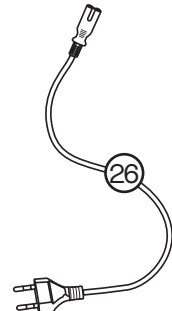
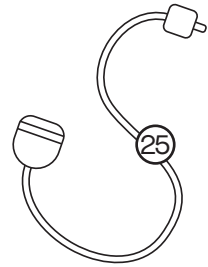
22. Alempi tiiviste

23. Sinetöinti (sinetöi vakuumpussin)

24. Vakuumpussin pidike

25. Tyhjiöastian vakuumointitarvike

26. Virtajohto



Käyttö



Tärkeää: Anna laitteen levätä 20 sekuntia jokaisen vakumoinnin jälkeen, jotta laite ei ylikuumene.

Huomioi tyhjiöpakkaamisen aikana

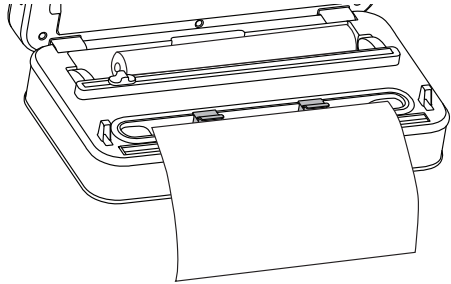
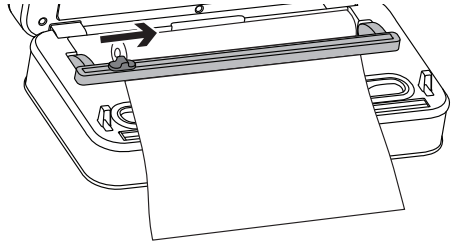
- Käytä ainoastaan laitteeseen tarkoitettuja pusseja, jotka ovat enintään 31,5 cm leveitä.
- Huomaa, että ruoka-aineiden tyhjiöpakkaaminen ei ole sama asia kuin niiden säilöminen. Tyhjiöpakkaaminen ei ehkäise ruoka-aineiden vanhenemista, mutta se saattaa pidentää niiden säilyvyyttä.
- Tyhjiöpakkaaminen ei myöskään korvaa ruoka-aineiden säilytystä jääkaapissa tai pakastimessa. Kylmässä säilytettävät ruoka-aineet on säilytettävä myös tyhjiöpakkaamisen jälkeen kylmässä.
- Huomaa myös, että murenevät ruoka-aineet, kuten keksit ja kakut, saattavat kärsiä tai murentua rikki vakumoitaessa. Jos tyhjiöpakkaat tällaisia ruoka-aineita, käytä toimintoa [Pulse] ja tarkkaile pussia. Lopeta vakumointi ennen kuin elintarvikkeet vahingoittuvat, tai säilytä herkkiä elintarvikkeita pussissa, joka suljetaan ilman vakumointia.
- Hedelmät, vihannekset ja juurekset tulee kuoria ennen kuin ne tyhjiöpakataan, jotta ne säilyvät mahdollisimman hyvin.
- Jos tyhjiöpakkaat kosteita ruoka-aineita, kuten lihaa, voit laittaa hieman talouspaperia lihan ja pussin suun väliin. Jätä hieman rakoja lihan ja paperin väliin ja hieman rakoja myös sinetöitävään kohtaan, paperia ei saa olla sinetöintikohdassa.
- Hiutaleita tai jauhoja vakumoitaessa pussin sisällön ja pussin suun väliin voi laittaa suodatinpussin. Varo kuitenkin, ettei suodatinpussi ole sillä alueella, johon sinetöinti vaikuttaa.
- Älä täytä pussia täyteen asti, vaan jätä pussiin tilaa, jotta saat laitettua pussin suun tasaisesti sinetöintiosan päälle.
- Venytä pussi suoraksi.
- Varmista ennen sinetöintiä, että pussin suu on täysin kuiva.
- Älä laita pussiin mitään terävää, kuten kalanruotoja tai kovia kuoria, jotka voivat rikkoa pussin.

Vakuumpussit

- Pussirullasta leikataan itse halutun kokoisia pusseja. Pussit on sinetöitävä toisesta päästä ennen tyhjiöpakkaamista. Katso luku *Pussin toisen päään sinetöinti*.
- Olemassa on myös valmiita vakuumpusseja, jotka on valmiiksi sinetöity toisesta päästä.

Pussin toisen pään sinetöinti

1. Avaa kansi ja rullaa esiin haluamasi pituinen pussi (muista jättää noin 5 cm tilaa sinetöintiä varten). Aseta pussi leikkuuhjaimen (20) alle ja katkaise pussi terällä (14).
2. Kytke virtajohto virtaliitäntään (13) ja pistorasiaan.
3. Työnnä pussi pidikkeisiin (24) varmistaaksesi oikean etäisyyden saumaan ja tarkista, ettei pussissa ole taitteita.
4. Sulje kansi ja paina [Seal only].
5. Laite käynnistyy ja näytöllä näkyy jäljellä oleva aika. Kun laite hiljenee ja näyttöön ilmestyy 00, on sinetöinti valmis.
6. Avaa kansi ja varmista, että sinetöinti on tiivis.



Automaattinen vakumointi

1. Leikkaa sopivan kokoinen pussi (tai ota valmis pussi), johon tyhjiöpakattava ruoka-aine mahtuu. Huomioi pussin koossa myös sinetöintiin vaadittava tila. Jos leikkaat pussin rullasta, sinetöi ensin pussin toinen pää yllä kuvatulla tavalla.
2. Laita ruoka-aine pussiin.
3. Kytke virtajohto virtaliitäntään (13) ja pistorasiaan.
4. Työnnä pussi pidikkeisiin (24) varmistaaksesi oikean etäisyyden saumaan ja tarkista, ettei pussissa ole taitteita.
5. Sulje kansi ja valitse ohjelma (FOOD + MODE).
6. Paina [Vac&Seal]. Laite käynnistyy ja näytöllä näkyy jäljellä oleva aika. Kun laite hiljenee ja näyttöön ilmestyy 00, on vakumointi valmis.
7. Nosta kahvaa hieman vapauttaaksesi vakumoinnin ja avaa kansi.
8. Varmista, että tyhjiöpakkaus on tiivis.

Manuaalinen vakumointi

1. Leikkaa sopivan kokoinen pussi (tai ota valmis pussi), johon tyhjiöpakattava ruoka-aine mahtuu. Huomioi pussin koossa myös sinetöintiin vaadittava tila. Jos leikkaat pussin rullasta, sinetöi ensin pussin toinen pää yllä kuvatulla tavalla.
2. Laita ruoka-aine pussiin.
3. Kytke virtajohto virtaliitäntään (13) ja pistorasiaan.
4. Työnnä pussi pidikkeisiin (24) varmistaaksesi oikean etäisyyden saumaan ja tarkista, ettei pussissa ole taitteita.
5. Sulje kansi ja paina [Pulse]. Tarkkaile pussin sisältöä ja vapauta painike, kun haluttu vakumointi on saavutettu.
6. Paina [Seal only] sulkeaksesi pussin. Laitte käynnistyy ja näytöllä näkyy jäljellä oleva aika. Kun laite hiljenee ja näyttöön ilmestyy 00, on sinetöinti valmis.
7. Nosta kahvaa hieman vapauttaaksesi vakumoinnin ja avaa kansi.
8. Varmista, että tyhjiöpakkaus on tiivis.

Tyhjiöastia

1. Liitä pakkauksen mukana tuleva tyhjiöastian vakumointitarvike liitäntään (12).
2. Liitä tarvike sopivaan tyhjiöastiaan.
3. Kytke virtajohto virtaliitäntään (13) ja pistorasiaan.
4. Varmista, että kansi on kiinni ja paina [Cannister].
5. Laitte käynnistyy ja näytöllä näkyy jäljellä oleva aika. Kun laite hiljenee ja näyttöön ilmestyy 00, on vakumointi valmis.
6. Irrota tarvike tyhjiöpakkauslaitteesta ja varmista, että tyhjiöpakkaus on tiivis.

Vianhakutaulukko

Laite ei mene päälle.	<ul style="list-style-type: none">• Varmista, että virtajohto on ehjä ja liitetty kunnolla pistorasiaan ja tyhjiöpakkauslaitteeseen.• Varmista, että pistorasiassa on virtaa.• Onko laite ylikuumentunut? Odota 25 minuuttia ja yritä uudelleen.
Tyhjiöpakkaaminen ei onnistu.	<ul style="list-style-type: none">• Varmista, että pussin suu on kunnolla vakuimitilassa.• Varmista, että pussissa ei ole taitoksia.• Varmista, että käytössä on oikeanlainen pussi. Käytä ainoastaan laitteeseen tarkoitettuja pusseja.• Varmista, ettei sinetöintialueella ole elintarvikkeista peräisin olevaa nestettä.• Varmista, että pussi on ehjä.• Tarkista, että molemmat tiivisteet ovat ehjät ja puhtaat.
Pussi sulaa	Sinetöintiliuska on liian lämmin. Odota vähintään 25 sekuntia käyttökertojen välillä. Jos se ei riitä, anna laitteen viilentyä vähintään 25 minuuttia, ennen kuin käynnistät sen uudelleen.

Vakuumpakker

Art.nr. 44-6929 Model V7230

Læs hele brugsanvisningen inden brug, og opbevar den derefter til senere brug. Vi tager forbehold for eventuelle fejl i tekst og billeder og forbeholder os ret til at foretage ændringer i de tekniske data. I tilfælde af tekniske problemer eller andre spørgsmål bedes du kontakte vores kundeservice (se adresseoplysninger på bagsiden).

Sikkerhed

- Produktet må kun sluttes til en stikkontakt med 230 V AC.
- Netkablet bør kontrolleres regelmæssigt. Anvend aldrig produktet, hvis netkablet eller stikket er beskadiget.
- Hvis netkablet beskadiges, må det kun udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller af en kvalificeret fagmand for at undgå risiko for elektrisk stød eller brand.
- Kobl aldrig produktet fra stikkontakten ved at trække i netkablet, men tag i stedet fat i stikket.
- Sørg for, at netkablet ikke kommer i kontakt med varme overflader, f.eks. varme kogeplader. Træk det heller ikke omkring skarpe hjørner eller kanter.
- Produktet er kun beregnet til normal brug i hjemmet på den måde, som er beskrevet i denne brugsanvisning.
- Kobl altid produktet fra elnettet, når det ikke bruges.
- Produktet kan anvendes af børn fra 8 år og af personer med en eller anden form for funktionsnedsættelse, manglende erfaring eller viden, der vil kunne bringe sikkerheden i fare, hvis de har fået instruktioner i, hvordan produktet anvendes på en sikker måde, og forstår de farer og risici, der kan forekomme.
- Lad aldrig børn lege med produktet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden tilstedeværelse af en voksen.
- Placer altid produktet på et tørt og stabilt underlag, når det anvendes.
- Placer aldrig produktet, så det kan falde ned i vand eller anden væske.

- Alle reparationer skal udføres af kvalificeret servicepersonale med originale reservedele.

Symboler



Produktet er kun beregnet til indendørs brug.



Produktet har beskyttelsesklasse II

Service og vedligeholdelse

- Træk altid stikket ud af stikkontakten før rengøring.
- Rengør maskinen med en let fugtet klud. Anvend et mildt rengøringsmiddel og aldrig opløsningsmidler eller ætsende kemikalier.
- Træk altid stikket ud af stikkontakten, og opbevar maskinen tørt og fugtfrit uden for børns rækkevidde, hvis det ikke skal bruges i en længere periode.

Affaldshåndtering

Dette symbol angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med andet husholdningsaffald. Dette gælder i hele EU. For at forhindre potentiel skade på miljø og sundhed som følge af ukorrekt bortskaffelse af affald skal produktet genvindes, så materialet kan håndteres på en ansvarlig måde.

Når du kasserer produktet med henblik på genvinding, skal du benytte de returneringssystemer, der findes i dit område, eller kontakte det sted, hvor du har købt produktet. De kan sikre, at produktet bortskaffes på en miljømæssigt tilfredsstillende måde.

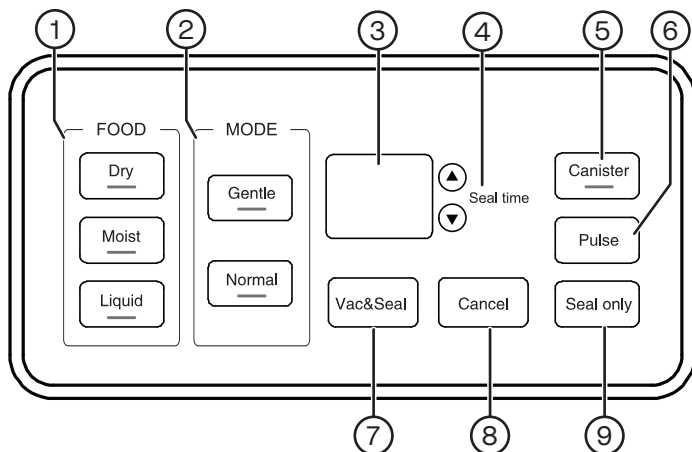


Specifikationer

Nettilslutning	220-240 V AC, 50 Hz
Effekt	150 W
Maks. bredde, pose	31,5 cm
Varmeforsøgling	5 mm
Maks. vakuum	0,8-0,85 bar, 20 l/min.
Mål	400 × 257 × 125 mm
Vægt	2,77 Kg

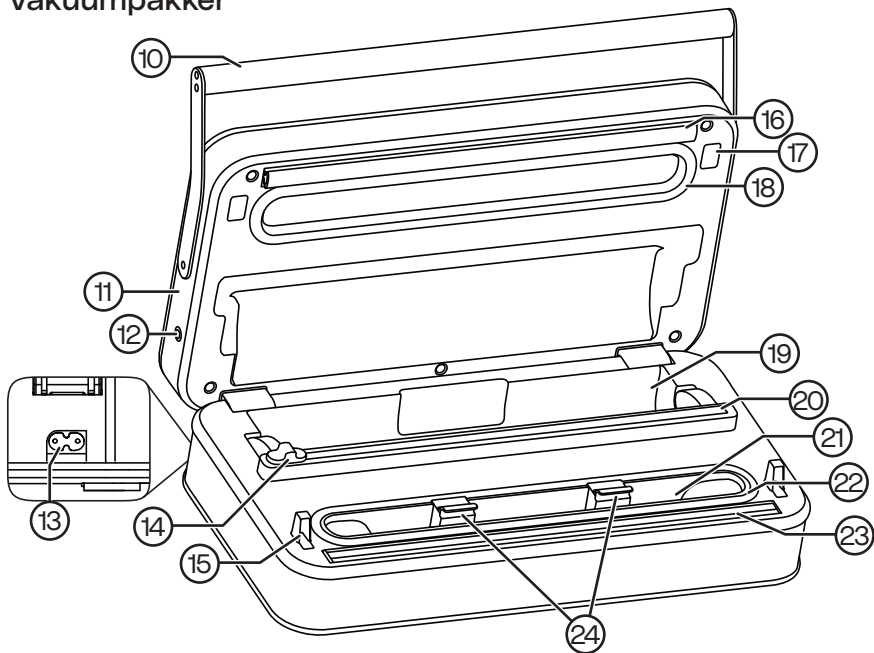
Produktbeskrivelse

Kontrolpanel

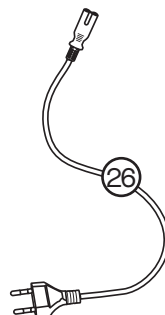
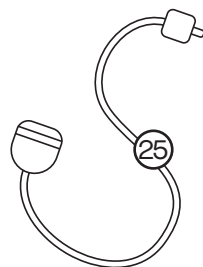


1. FOOD
[Dry] – vakuumpakning af tørre madvarer, f.eks. nødder og gryn
[Moist] – vakuumpakning af fugtige madvarer, f.eks. fisk eller kød
[Liquid] – vakuumpakning af madvarer med meget væske, f.eks. bouillon
2. MODE
[Gentle] – vakuumpakning ved lavere tryk, f.eks. til meget fugtige madvarer
[Normal] – vakuumpakning ved højere tryk, f.eks. til madvarer med lavt fugtindhold
3. Display – viser og nedtæller emballeringstiden
4. [▲] [▼] Seal time – Øg/reducer lukningstiden, 0-5 afhængigt af, hvilken pose der bruges
5. [Canister] – vakuumpakning med tilbehør til vakuumbeholder
6. [Pulse] – manuel vakuumpakning, hvor der skal bruges meget kontrol
7. [Vac&Seal] – efter valg af FOOD og MODE, tryk for at starte vakuumpakning
8. [Cancel] – Afbryd den igangværende vakuumpakning
9. [Seal only] – lukker posen. Skal trykkes ned, hvis [Pulse] anvendes.

Vakuumpakker




- 10. Håndtag – løftes for at sænke lufttrykket og åbne låget efter vakuumpakning
- 11. Låg
- 12. Tilslutning til vakumbeholdertilbehør
- 13. Indgang til strøm kabel
- 14. Kniv til at afskære posen
- 15. Låsepal
- 16. Forseglingsbånd
- 17. Låsekrog
- 18. Øvre tætningsliste
- 19. Opbevaringsrum til plastrulle
- 20. Skæreguide
- 21. Vakuumkammer
- 22. Nedre tætningsliste
- 23. Forseglingselement (forsegler vakuumposen)
- 24. Modhold til vakuumpose



25. Tilbehør til vakuumbeholder

26. Netledning

Anvendelse

 **Vigtigt:** Lad maskinen være inaktiv i 20 sekunder mellem hver vakuumpakning, så den ikke overophedes.

Skal overvejes ved vakuumpakning

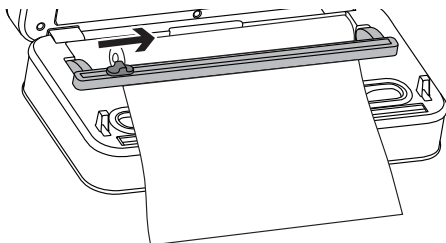
- Anvend poser, der højst er 31,5 cm brede og beregnet til vakuummaskiner.
- Tænk på, at vakuumpakning af madvarer ikke er det samme som konservering. Processen kan ikke forhindre, at madvarer bliver gamle, men den kan sørge for, at de holder sig længere.
- Vakuumpakningen kan heller ikke erstatte nedkøling og frysning af madvarer. Kølevarer skal også opbevares i kølefreezeskab efter vakuumpakning.
- Tænk på, at skrøbelige madvarer såsom kiks, kager osv. kan blive deformerede eller knække, når de vakuumpakkes. Hvis du vakuumpakker skrøbelige madvarer, skal der bruges [Pulse], og du skal holde øje med posen. Afslut vakuumpakningen, inden madvarerne ødelægges, eller opbevar skrøbelige madvarer i en pose, der forsegles uden vakuum.
- Frugt, grøntsager og rodfrugter bør skrælles, inden de vakuumpakkes, for at opnå den bedste holdbarhed.
- Hvis du vakuumpakker let fugtige madvarer såsom kød, kan du anbringe lidt husholdningspapir mellem kødet og posens åbning. Lad der være en smule afstand mellem kødet og papiret og lidt afstand til forseglingen. Der må ikke være papir, når plasten forsegles.
- Ved vakuumpakning af gryn eller pulver kan der placeres et kaffefilter mellem indholdet og posens åbning. Vær forsigtig, så filteret ikke placeres i det område, der påvirkes af forseglingsselementet.
- Fyld ikke posen helt, og sørg for, at der er plads til at placere posens åbning helt plant over forseglingsselementet.
- Stræk posen, så der ikke er folder.
- Sørg for, at posens åbning er helt tør inden forsegling.
- Fyld ikke posen med genstande, der er så skarpe, at de kan penetrere den (fiskeben eller hårde skaller osv.).

Vakuumposer

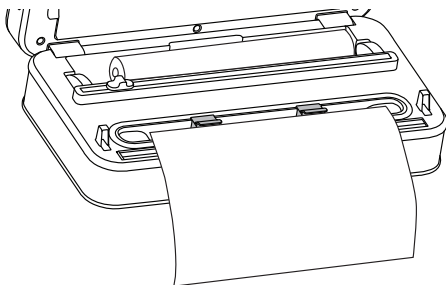
- Der findes poser på rulle, som man selv klipper til den ønskede størrelse. De skal forsegles i den ene ende, inden der kan vakuumpakkes. Se afsnittet *Forsegling af posens ene ende*.
- Der findes også færdige vakuumposer, som allerede er forseglede i den ene ende.

Forsegling af posens ene ende

1. Åbn låget, og rul den ønskede længde pose ud (sørg for at tilføje ca. 5 cm til forsegling). Placer posen under skæreguiden (20), og afskær posen med kniven (14).
2. Tilslut strømkablet til indgangen (13) og en stikkontakt.



3. Skub posen ind i modholdet (24) for at sikre korrekt afstand til forsegling, og sørg for, at der ikke er folder på posen.
4. Luk låget, og tryk på [Seal only].
5. Maskinen starter, og displayet tæller ned. Når maskinen bliver stille, og displayet viser 00, er forseglingen klar.
6. Åbn låget, og kontrollér, at forseglingen er tæt.



Automatisk vakuumpakning

1. Klip en passende stor pose til (eller brug en færdig), der kan rumme den madvare, som skal vakuumpakkes. Overvej at tilføje lidt til forseglingen. Hvis du klipper posen fra rulle, skal posens ene ende først forsegles jf. ovenstående.
2. Stop madvaren ned i posen.
3. Tilslut strømkablet til indgangen (13) og en stikkontakt.
4. Skub posen ind i modholdet (24) for at sikre korrekt afstand til forseglingen, og sørg for, at der ikke er folder på posen.
5. Luk låget, og vælg det ønskede program (FOOD + MODE).
6. Tryk på [Vac&Seal]. Maskinen starter, og displayet tæller ned. Når maskinen bliver stille, og displayet viser 00, er vakuumpakningen klar.
7. Løft håndtaget en smule for at udligne vakuummets, og åbn låget.
8. Kontrollér, at vakuumpakningen er tæt.

Manuel vakuumpakning

1. Klip en passende stor pose til (eller brug en færdig), der kan rumme den madvare, som skal vakuumpakkes. Overvej at tilføje lidt til forseglingen. Hvis du klipper posen fra rulle, skal posens ene ende først forsegles jf. ovenstående.
2. Stop madvaren ned i posen.
3. Tilslut strømkablet til indgangen (13) og en stikkontakt.
4. Skub posen ind i modholdet (24) for at sikre korrekt afstand til forseglingen, og sørg for, at der ikke er folder på posen.
5. Luk låget, og tryk på [Pulse]. Hold øje med indholdet i posen, og slip knappen, når det ønskede vakuumniveau er opnået.
6. Tryk på [Seal only] for at forsegle posen. Maskinen starter, og displayet tæller ned. Når maskinen bliver stille, og displayet viser 00, er forseglingen klar.
7. Løft håndtaget en smule for at udligne vakuummet, og åbn låget.
8. Kontrollér, at vakuumpakningen er tæt.

Vakuumbeholder

1. Tilslut det medfølgende tilbehør til vakuumbeholderen til indgangen (12).
2. Tilslut tilbehøret til en passende vakuumbeholder.
3. Tilslut strømkablet til indgangen (13) og en stikkontakt.
4. Sørg for, at låget er lukket, og tryk på [Cannister].
5. Maskinen starter, og displayet tæller ned. Når maskinen bliver stille, og displayet viser 00, er vakuumpakningen klar.
6. Frakobl tilbehøret, og kontrollér, at vakuumpakningen er tæt.

Fejlfindingsskema

Det er ikke muligt at tænde maskinen.	<ul style="list-style-type: none">• Er netkablet intakt og korrekt sluttet til stikkontakten og vakuumpakkeren?• Er der strøm i stikkontakten?• Er maskinen overophedet? Vent 25 min., og prøv igen.
Vakuumpakningen fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none">• Er posens åbning helt inde i vakuumkanteret?• Kontrollér, at posen ikke er foldet.• Anvender du den korrekte type pose? Der kan kun bruges poser, som er beregnet til en vakuummaskine.• Kontrollér, at der ikke er væske fra madvarerne i forseglingsområdet.• Er posen hel?• Kontrollér, at begge tætningslister er hele og rene.
Posen smelter	Forseglingbåndet er for varmt. Vent mindst 25 sekunder mellem hver anvendelse. Hvis dette ikke er tilstrækkeligt, skal produktet køle af i mindst 25 minutter, inden der forsøges igen.



Sverige

Kundtjänst tel.: 0247/445 00
e-post: kundservice@clasohlson.se
Internet www.clasohlson.se
Post Clas Ohlson AB, 793 85 INSJÖN

Norge

Kundesenter tif.: 23 21 40 00
e-post: kundesenter@clasohlson.no
Internett www.clasohlson.no
Post Clas Ohlson AS, Postboks 485 Sentrum, 0105 OSLO

Suomi

Asiakaspalvelu puh.: 020 111 2222
sähköposti: asiakaspalvelu@clasohlson.fi
Internet www.clasohlson.fi
Osoite Clas Ohlson Oy, Kaivokatu 10 A, 00100 HELSINKI