



Vacuum sealer

SE | Vakuummaskin
NO | Vakuumpakker
FI | Tyhjiöpakkauslaite



English

Svenska

Norsk

Suomi

Art.no. Model
44-6265 V3520

Ver. 20260415

Vacuum sealer

Art. no. 44-6265 Model V3520

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 we reserve the right to make any necessary changes to technical data. If you have technical problems or other questions, please contact our customer service team (see the address details on the back).

Safety



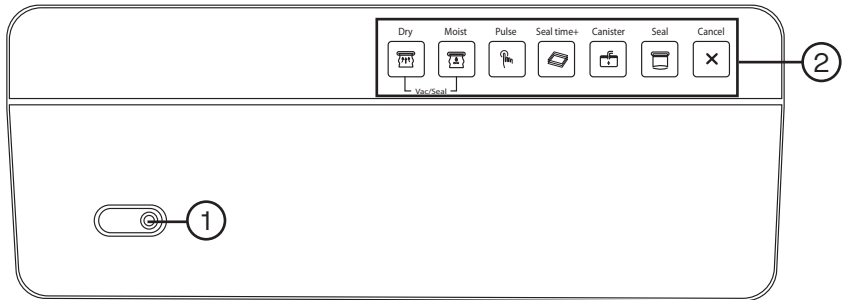
The product is designed for indoor use only.

- 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 given instruction in using 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 under adult supervision.








Care and maintenance

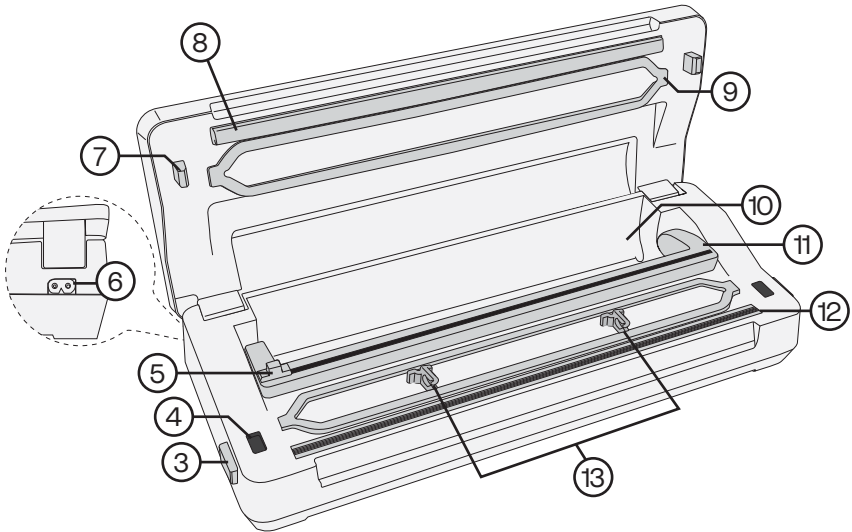
- Always unplug the vacuum sealer from the wall socket before cleaning it.
- Clean it by wiping it with a damp cloth. Use only a mild detergent. Never use solvents or corrosive chemicals.
- Always unplug the vacuum sealer and store it in a dry, dust-free place out of the reach of children when you are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

Product description




1. Connector for the vacuum hose – connect the hose to the connector and to an external vacuum container, jar, vacuum wine stopper or something similar which is suitable for vacuum sealing (sold separately).
2. Control panel

- Dry
- 
- For dry food – sucks air out of the bag and seals it automatically.
- Moist
- 
- For moist food – sucks some of the air out of the bag, pauses and then sucks the rest of the air out and seals the bag automatically.
- Pulse
- 
- Manual control of vacuum function – gives better control when sealing sensitive food.
- Seal time+
- 
- Increase the sealing time.
- Canister
- 
- Connect the vacuum hose to the connector (1) and to an external vacuum container. Press the button and the vacuum sealer will start.
- Seal
- 
- Seals the bag (sealing only).
- Cancel
- 
- Cancels the sealing/vacuum packing process.



- 3. Release buttons x 2 – press on both sides to open the lid.
- 4. Lock hole – the lock pin fits in here when the lid is closed.
- 5. Cutter – used to cut the bag to the length you want.
- 6. Power cable connector – connect the power cable here.
- 7. Lock pin – engages in the lock hole (4) when the lid is closed. You will hear a click when it is locked.
- 8. Sealing bar – presses against the heating bar when you are sealing a bag.
- 9. Sealing gasket, vacuum chamber – helps to create a tight seal during vacuum packing.
- 10. Drawer for the roll of bags.
- 11. Holder – holds the plastic in place when you are cutting it.
- 12. Heating bar – seals the bag using heat.
- 13. Holder – holds the bag in place during vacuum packing.

Using the product

 **Important:** Allow the machine to cool down for 40 seconds between each vacuum packing process to prevent it from overheating.

Things to consider when vacuum packing

Note: If the vacuum machine is in standby mode, press the button once more to restart it.

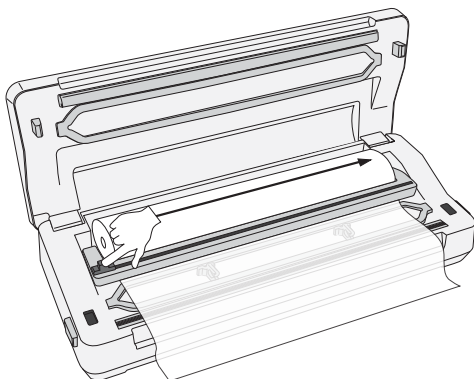
- Only use bags which are no wider than 30 cm and which are designed to be used with a vacuum sealing machine.
- Bear in mind that vacuum packing food is not the same as preserving it. Vacuum packing does not prevent food from deteriorating, but it can help to keep it fresh for longer.
- Vacuum packing is not a substitute for refrigerating or freezing food. Foods that need to be refrigerated should still be kept in a fridge or freezer after they have been vacuum packed.
- Bear in mind that brittle foods such as biscuits and crackers can crumble or break when they are vacuum packed. When vacuum packing brittle foods, keep an eye on the bag and stop the process by pressing the [Cancel] button if necessary. Brittle foods can be stored in bags that are 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 going to 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 flat over the sealing bar.
- Stretch 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.
- It is a good idea to freeze liquid foods before vacuum packing them. Otherwise there is a risk of liquid being sucked into the vacuum pump and damaging it.

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.

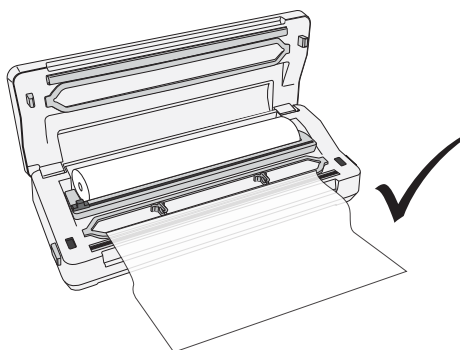
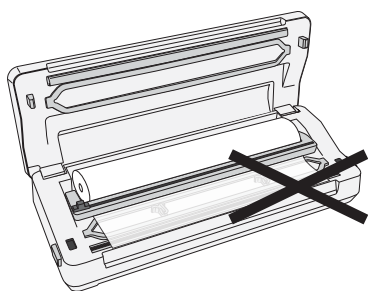
Using the cutter

1. Put the roll of bags in the drawer (10).
2. Thread the plastic under the holder (11) and pull out a reasonably large piece. Remember that the bag may need to be a little longer because you are sealing both ends.
3. Apply a little pressure to the holder and pull the cutter (5) from one side to the other.

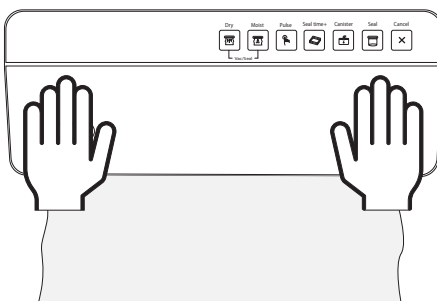


Sealing one end of the bag

Note! Cut off the desired amount of the bag and place the edge over the heating strip for a secure seal. When sealing, the main body of the bag must always remain outside the machine.

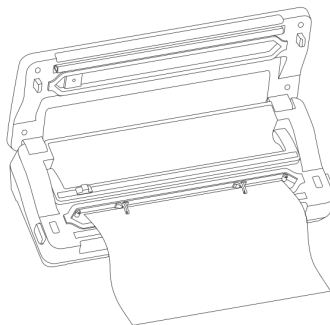


1. Open the lid and put the opening of the bag over the sealing bar.
2. Close the lid and apply light pressure to both ends of the lid until you hear a click. The lid is now locked.
3. Press [Seal] to seal the bag without a vacuum.
4. Wait until the indicator light shows that the bag is completely sealed.
5. Press both the release buttons (3) to open the lid.
6. Check that the seal is airtight.



Vacuum packing

1. Fill a ready-made bag or one that you have cut to size and sealed at one end.
2. Put the opening of the bag in the vacuum chamber.
3. Close the lid and apply light pressure to both ends of the lid until you hear a click. The lid is now locked.
4. Press one of the following options: [Dry] [Moist] or [Pulse]. If you select Pulse, you must manually press [Seal] to seal the bag. The other options will suck out the air and seal the bag automatically.
5. Press the release buttons, open the lid and check that the bag is vacuum packed and sealed.



Troubleshooting guide

The vacuum sealer will not switch on.	<ul style="list-style-type: none"> • Make sure that the power cable is undamaged and firmly plugged into a wall socket. • Is there a power supply to the wall socket?
The vacuum sealing process does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Is the opening of the bag fully inside the vacuum chamber? • Are you using the right type of bag? Only bags that are designed to be used with a vacuum sealing machine will work. • Is the bag airtight?

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	130 W
Vacuum level	–0.55 to –0.65 bar (underpressure)
Seal length	30 cm
Seal width	3 mm
Dimensions	385 × 150 × 87 mm
Weight	1.48 kg

Vakuummaskin

Art.nr 44-6265 Modell V3520

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



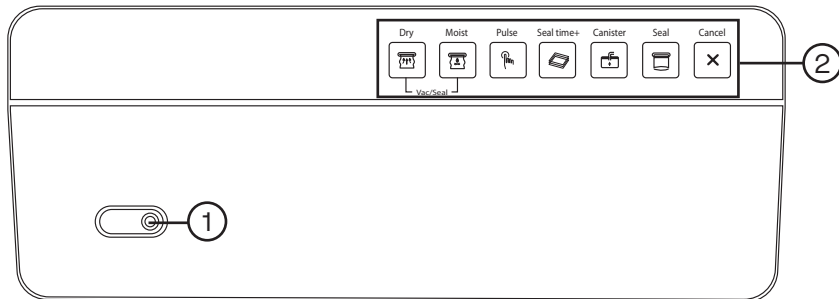
Produkten är endast avsedd för inomhusbruk.

- 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 serviceställe 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.

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.

Produktbeskrivning



1. Anslutning för vakuumslang – koppla in slangen till anslutningen och till en extern vakuumbehållare, burk, vinkork eller liknande som är anpassad för vakuumslutning (säljs separat).
2. Kontrollpanel

Dry



För torr mat - suger ut luften ur påsen och förseglar automatiskt.

Moist



För fuktig mat - suger ut en del luft ur påsen, inväntar lite och suger ut resten luften och förseglar sedan automatiskt.

Pulse



Manuell styrning av vakuumfunktionen – ger bättre kontroll vid förslutning av känsliga livsmedel.

Seal time+



Ökar förseglingstiden.

Canister



Anslut vakuumslangen till anslutningen (1) och till en extern vakuumbehållare. Tryck på knappen, vakuumslutningen startar.

Seal

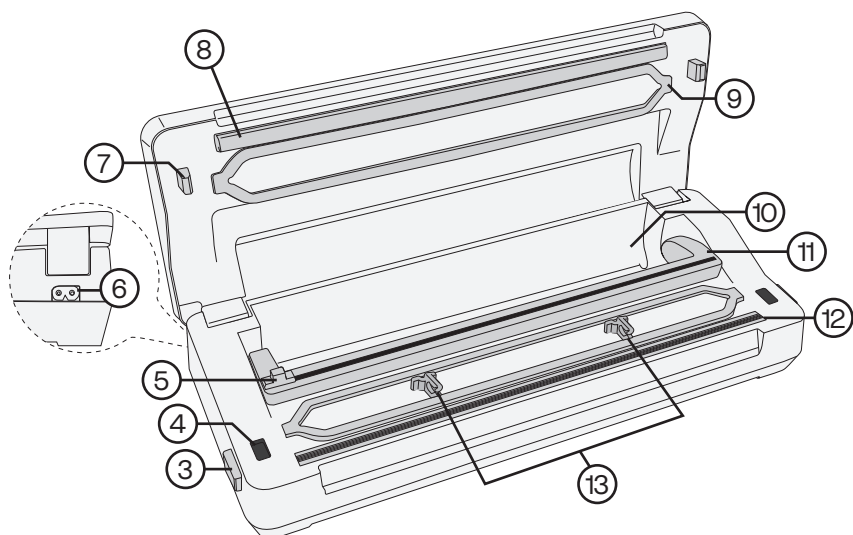


Förseglar påsen (enbart försegling).

Cancel



Avbryter förseglings-/vakuumpackningsprocessen



3. Frigörningsknappar × 2 - tryck på båda sidor för att öppna locket.
4. Låshål - här går låstappen in när locket stängs.
5. Skärkniv - Används för att skära till önskad längd på påsen.
6. Strömanslutning - anslut strömkontakten här.
7. Låstapp - Går in i låshålet (4) när locket stängs. Man hör ett klick när det är låst.
8. Förseglingslist - pressas mot värmelisten under svetsning.
9. Tätning vakuumkanare - bidrar till tät försegling under vakuumpackning.
10. Fack för påsrulle.
11. Hållare - håller plasten på plats när du skär.
12. Värmelist - förseglar påsen med värme.
13. Hållare - håller påsen på plats under vakuumpackning.

Användning

 **Viktigt:** Låt maskinen vila 40 sekunder mellan varje vakuumpförpackning så att den inte överhettas.

Att tänka på vid vakuumpförpackning

Obs! Om vakuumpmaskinen har gått i viloläge kan man behöva trycka en gång extra på knappen för att den ska starta upp.

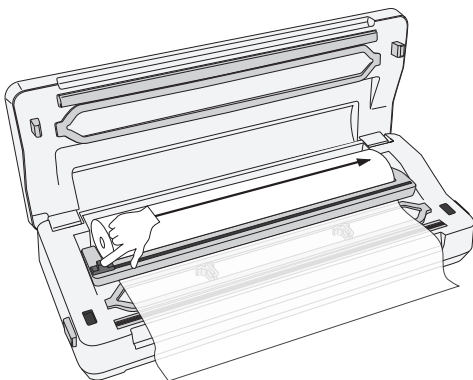
- Använd påsar som är max 30 cm breda och avsedda för vakuumpmaskiner.
- Tänk på att vakuumpförpackning av matvaror inte är detsamma som konservering. Processen kan inte förhindra att matvaror blir gamla men den kan göra att de håller längre.
- Vakuumpförpackningen kan inte heller ersätta nedkylning och frysning av matvaror. Kylvaror ska även efter att de vakuumpförpackats förvaras i kyl eller frys.
- Tänk på att spröda matvaror som kex, kakor etc. kan deformeras eller smulas sönder när de vakuumpförpackas. Om du vakuumpförpackar spröda matvaror håll koll på påsen och avbryt processen med [Cancel] vid behov. Förvara spröda matvaror i en påse som förseglas utan vakuum.
- Fukt, grönsaker och rotfrukter bör skalas innan de vakuumpförpackas för bästa hållbarhet.
- Om du vakuumpförpackar 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 vakuumpförpackning 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).
- Du kan med fördel frysa flytande matvaror innan vakuumpförpackning. Det finns annars risk för att vakuumpumpen skadas av att vätska sugts in.

Vakuumpåsar

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

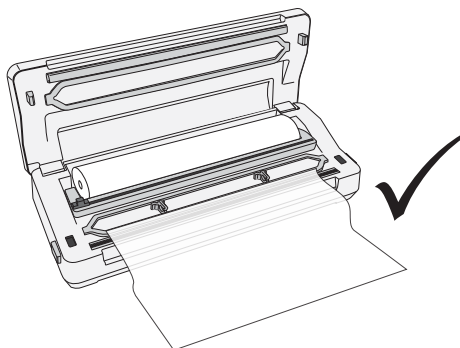
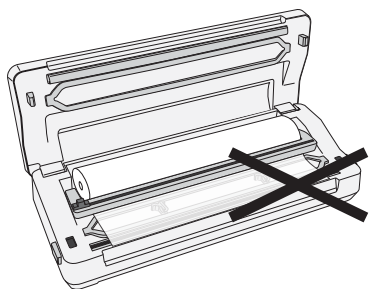
Användning av skärkniv

1. Placera plastrullen i facket (10).
2. Trä plasten under hållaren (11) och dra ut till lagom stor bit. Tänk på att det kan behövas lite extra för förseglingen på båda sidor.
3. Lägg ett litet tryck på hållaren och dra skärkniven (5) från ena sidan till den andra.

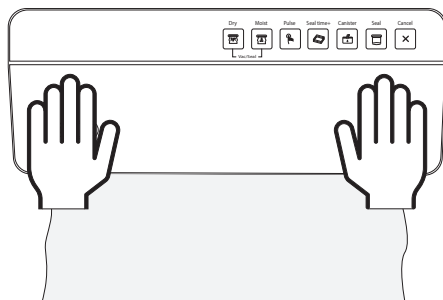


Försegling av påsens ena ände

Obs! Skär av den mängd påse du vill ha och lägg kanten över värmelistan för optimal försegling. Vid försegling ska huvuddelen av påsen alltid vara utanför maskinen.

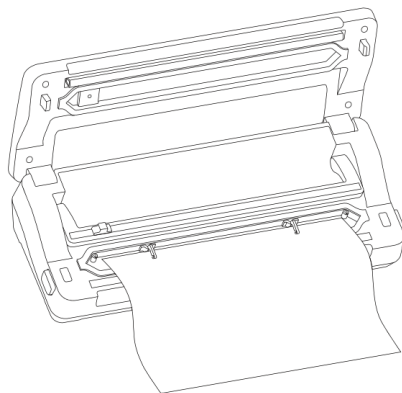


1. Öppna locket och placera öppningen av påsen över förseglingslisten.
2. Stäng locket och lägg ett lätt tryck på lockets båda ändar tills ett klick hörs. Locket är nu låst.
3. Tryck på [Seal] för att försegla påsen utan vakuum.
4. Vänta tills indikationen visar att förseglingen är klar.
5. Tryck på båda frigöringsknapparna (3) för att öppna locket igen.
6. Kontrollera att förseglingen är tät.



Vakuumpförpackning

1. Fyll en färdig påse eller en påse du klippt till och förseglat i ena änden.
2. Placera öppningen i vakuulkammaren.
3. Stäng locket, tryck lite lätt på lockets båda sidor tills ett klick hörs. Locket är då låst.
4. Tryck på någon av följande alternativ: **[Dry]** **[Moist]** eller **[Pulse]**. Om du väljer pulse måste du manuellt trycka **[Seal]** för att försegla påsen, övriga alternativ suger ut luften ur påsen och förseglar automatiskt.
5. Tryck på frigörningsknapparna, öppna locket och kontrollera att påsen är vakuumpförpackad och tät.

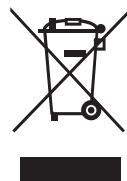


Felsökningschema

Det går inte att slå på maskinen.	<ul style="list-style-type: none"> • Är nätkabeln hel och ordentligt ansluten till vägguttaget? • Finns det ström i vägguttaget?
Vakuumpförpackningen fungerar inte.	<ul style="list-style-type: none"> • Är påsens öppning helt inne i vakuulkammaren? • Använder du rätt typ av påse? Endast påsar avsedda för användning med vakuummaskin fungerar. • Är påsen hel?

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 returhanteringssystem som finns där du befinner dig eller kontakta inköpsstället. De kan se till att produkten tas om hand på ett för miljö tillfredsställande sätt.



Specifikationer

Nätanslutning	220–240 V AC, 50 Hz
Effekt	130 W
Vakuumnivå	–0,55 till –0,65 bar (undertryck)
Svetslängd	30 cm
Svetsbredd	3 mm
Mått	385 × 150 × 87 mm
Vikt	1,48 kg

Vakuumpakker

Art. nr. 44-6265 Modell V3520

Les gjennom hele bruksanvisningen før produktet tas i bruk, og ta vare på den for fremtidig bruk. Vi tar forbehold om eventuelle feil i tekst og bilder, samt endringer av tekniske data. Ved tekniske problemer eller andre spørsmål, kontakt vårt kundesenter (se kontaktinformasjon på baksiden).

Sikkerhet



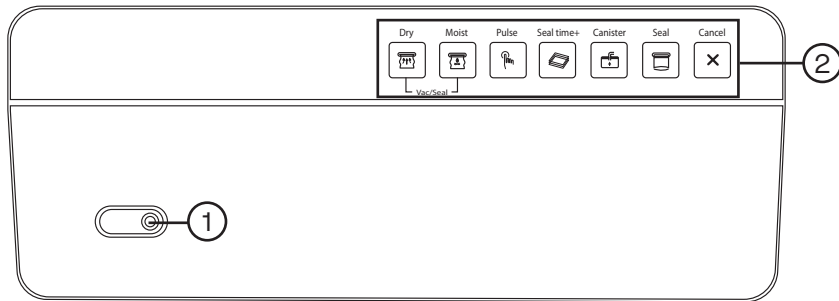
Produktet er kun beregnet for innendørs bruk.

- 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 voksen person.

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.

Produktbeskrivelse



1. Tilkobling for vakuumslange – koble slangen til tilkoblingen og til en ekstern vakuumbeholder, krukke, vinkork eller lignende som er tilpasset vakuumforsegling (selges separat).
2. Kontrollpanel

Dry



For tørr mat – suger ut luften fra posen og forseglar automatisk.

Moist



For fuktig mat – suger ut en del av luften fra posen, venter litt og suger ut resten av luften, og forseglar deretter automatisk.

Pulse



Manuell styring av vakuumfunksjonen – gir bedre kontroll ved forsegling av følsomme matvarer.

Seal time+



Øker forseglingstiden.

Canister



Koble vakuumslangen til tilkoblingen (1) og til en ekstern vakuumbeholder. Trykk på knappen, vakuumforseglingen starter.

Seal

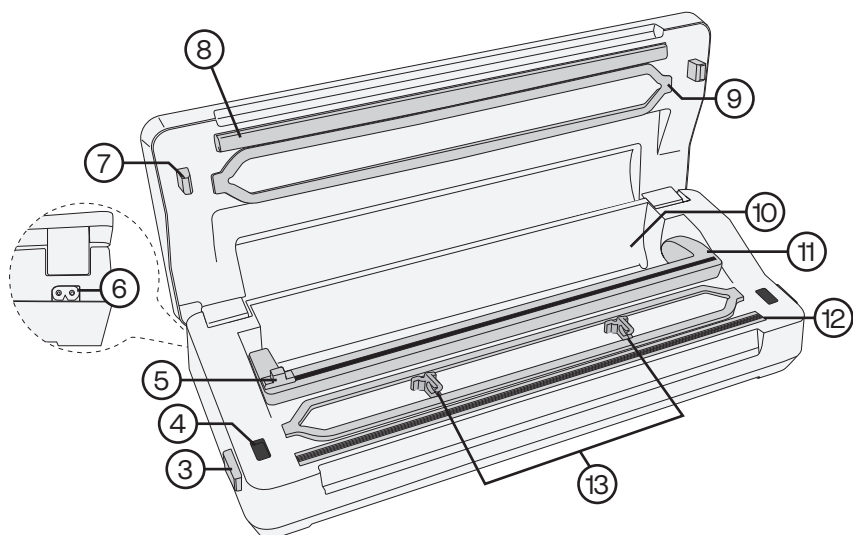


Forsegler posen (kun forsegling).

Cancel



Avbryter forseglings-/vakuumpakningsprosessen.



3. Frigjøringsknapper × 2 – trykk på begge sider for å åpne lokket.
4. Låsehull – her går låsetappen inn når lokket lukkes.
5. Skjærekniv – brukes til å skjære posen til ønsket lengde.
6. Strømtilkobling – koble strømkontakten her.
7. Låsetapp – går inn i låsehullet (4) når lokket lukkes. Et klikk høres når det er låst.
8. Forseglingslist – presses mot varmelisten under sveising.
9. Tetning vakuumkammer – bidrar til tett forsegling under vakuumpakking.
10. Rom til poserull.
11. Holder – holder plasten på plass når du skjærer.
12. Varmelist – forseglar posen med varme.
13. Holder – holder posen på plass under vakuumpakking.

Bruk

 **Viktig:** La maskinen hvile i 40 sekunder mellom hver vakuumering slik at den ikke overopphetes.

Å tenke på ved vakuumering

Obs! Hvis vakuumpakkeren har gått i hvilemodus, kan det være nødvendig å trykke en ekstra gang på knappen for at den skal starte.

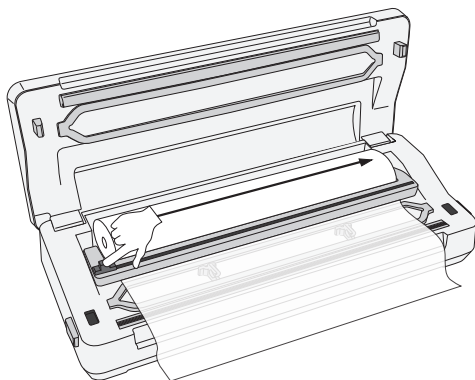
- Bruk poser som er maks 30 cm brede og beregnet for vakuumpakkere.
- Husk at vakuumpakking av matvarer ikke er det samme som konservering. Prosessen kan ikke forhindre at matvarer blir gamle, men den kan gjøre at de holder lenger.
- Vakuumpakking kan heller ikke erstatte nedkjøling eller frysing av matvarer. Kjølevarer skal, også etter at de er vakuumpakket, oppbevares i kjøleskap eller fryser.
- Husk at sprø matvarer som kjeks, kaker osv. kan deformeres eller smuldre opp når de vakuumpakkes. Hvis du vakuumpakker sprø matvarer, følg med på posen og avbryt prosessen med [Cancel] ved behov. Oppbevar sprø matvarer i en pose som forsegles uten vakuum.
- Fukt, grønnsaker og rotfrukter bør skrelles før de vakuumpakkes for best holdbarhet.
- Hvis du vakuumpakker lett fuktige matvarer, f.eks. kjøtt, kan du legge litt kjøkkenpapir mellom kjøttet og poseåpningen. La det være litt avstand mellom kjøttet og papiret samt litt avstand til forseglingen; det må ikke ligge papir der platen forsegles.
- Ved vakuumpakking av gryn eller noen form for pulver kan du legge et kaffefilter mellom innholdet og poseåpningen. 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 forseglar.
- Fyll ikke posen med gjenstander som er så skarpe at de kan perforere den (som fiskebein eller harde skall).
- Du kan med fordel fryse flytende matvarer før vakuumpakking. Ellers er det risiko for at vakuumpumpen skades av væske som suges inn.

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.

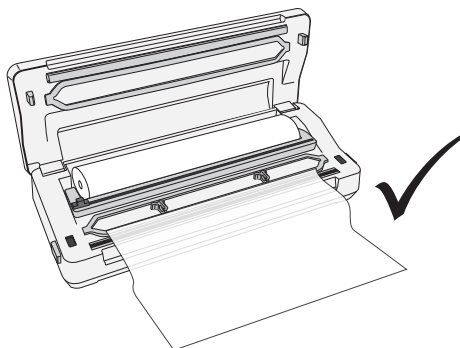
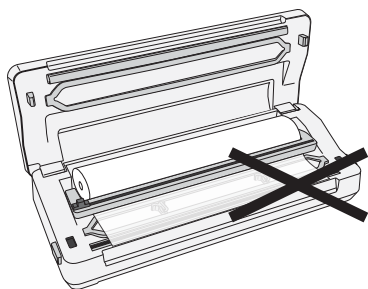
Bruk av skjærekniv

1. Plasser plastrullen i beholderen (10).
2. Tre plasten under holderen (11) og dra ut til en passe stor bit. Husk at det kan trenges litt ekstra for forseglingen på begge sider.
3. Legg et lett trykk på holderen og før skjæreknivene (6) fra den ene siden til den andre.

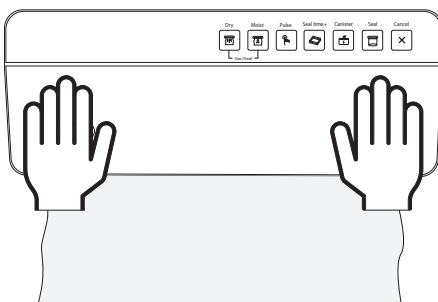


Forsegling av posens ene ende

Obs! Skjær av den mengden av posen du ønsker, og legg kanten over varmeplaten for optimal forsegling. Ved forsegling skal hoveddelen av posen alltid være utenfor maskinen.

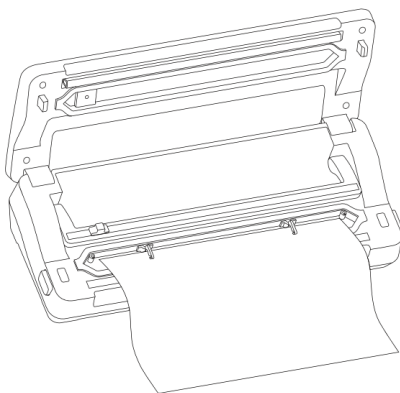


1. Åpne lokket og plasser åpningen av posen over forseglingselementet.
2. Lukk lokket og legg et lett trykk på begge endene av lokket til et klikk høres. Lokket er nå låst.
3. Trykk på [Seal] for å forsegle posen uten vakuüm.
4. Vent til indikatoren viser at forseglingen er ferdig.
5. Trykk på begge frigjøringsknappene (3) for å åpne lokket igjen.
6. Kontroller at forseglingen er tett.



Vakuumpakking

1. Fyll en ferdig pose eller en pose du har klippet til og forseglet i den ene enden.
2. Plasser åpningen i vakuumkanmeret.
3. Lukk lokket, trykk lett på begge sider av lokket til du hører et klikk. Lokket er da låst.
4. Trykk på et av de følgende alternativene: [DRY], [MOIST] eller [PULSE]. Hvis du velger Pulse, må du manuelt trykke [SEAL] for å forsegle posen. De øvrige alternativene suger ut luften fra posen og forsegler automatisk.
5. Trykk på frigjøringsknappene, åpne lokket og kontroller at posen er vakuumpakket og tett.



Feilsøking

Det går ikke an å slå på maskinen.	<ul style="list-style-type: none">• Er nettkabelen hel og ordentlig koblet til strømuttaket?• Er det strøm i stikkontakten?
Vakuumpakkingen fungerer ikke.	<ul style="list-style-type: none">• Er posens åpning helt inne i vakuumkanmeret?• Bruker du riktig posetype? Kun poser beregnet for bruk med vakuumpakker fungerer.• Er posen hel?

Avfallshåndtering

Dette symbolet betyr at produktet ikke må 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 tilfredsstillende måte.



Spesifikasjoner

Strømtilkobling	220–240 V AC, 50-60 Hz
Effekt	130 W
Vakuumnivå	-0,55 til -0,65 bar (undertrykk)
Sveiselengde	30 cm
Sveisebredde	3 mm
Mål	389 × 150 × 84 mm
Vekt	1,48 kg

Tyhjiöpakkauslaite

Tuotenro 44-6265 Malli V3520

Lue koko käyttöohje ja säästä se tulevaa käyttöä 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



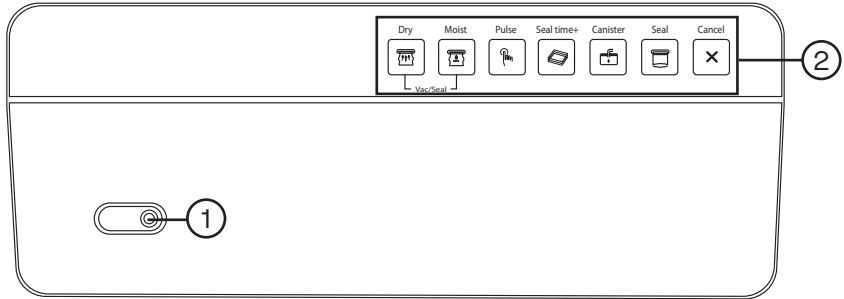
Laite on tarkoitettu vain sisäkäyttöön.

- Laitteen saa liittää ainoastaan pistorasiaan, joka on 230 V AC.
- Tarkista virtajohtojen kunto säännöllisesti. Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto tai pistoke on vioittunut.
- Vioittuneen virtajohtojen 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.
- Tuote 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 turvalliseen käytöstä ja he ymmärtävät käyttöön liittyvät mahdolliset vaarat ja riskit.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Lapset eivät saa puhdistaa tai huoltaa laitetta ilman aikuisen valvontaa.








Huolto ja kunnossapito

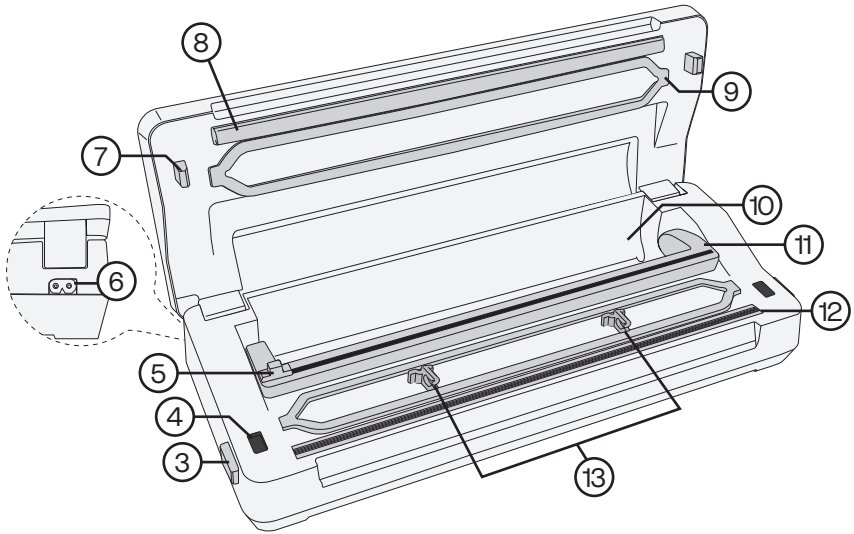
- Irrota pistoke pistorasiasta aina ennen laitteen puhdistamista.
- Puhdista laite kevyesti kostutetulla liinalla. Käytä mietoa puhdistusainetta. Älä käytä liuottimia tai syövyttäviä kemikaaleja.
- Jos laitetta ei käytetä pitkään aikaan, irrota pistoke pistorasiasta ja säilytä laitetta kuivassa ja pölyttömässä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

Tuotekuvaus



1. Liitäntä alipaineletkulle – liitä letku liitäntään ja ulkoiseen vakuumisäiliöön, purkkiin, viinikorkkiin tai vastaavaan, joka on tarkoitettu vakuumitiivistykseen (myydään erikseen).
2. Ohjauspaneeli

- Dry
-  Kuivalle ruoalle - imee ilman pois pussista ja sinetöi automaattisesti.
- Moist
-  Kostealle ruoalle - imee osan ilmasta pois pussista, odottaa hetken ja imee loput ilmat pussista ja sinetöi sitten automaattisesti.
- Pulse
-  Manuaalinen alipainehjaus – mahdollistaa tarkemman hallinnan herkkien elintarvikkeiden sinetöinnissä.
- Seal time+
-  Pidentää sulkemisaikaa.
- Canister
-  Liitä alipaineletku liitäntään (1) ja ulkoiseen vakuumisäiliöön. Paina painiketta, jolloin vakuumitiivistys käynnistyy.
- Seal
-  Sinetöi pussin (pelkkä sinetöinti).
- Cancel
-  Keskeyttää sinetöinnin/tyhjiöpakkaamisen



3. Vapautuspainike x 2 - avaa kansi painamalla painikkeita molemmilta puolilta.
4. Lukitusaukko – lukitustappi menee tähän, kun kansi suljetaan.
5. Leikkuri – käytetään pussin leikkaamiseen haluttuun pituuteen.
6. Virtaliitäntä – liitä virtajohto tähän.
7. Lukitustappi – menee lukitusaukkoon (4), kun kansi suljetaan. Sulkeutuessa kuuluu napsahdus.
8. Tiivistenauha – painautuu lämpöelementtiä vasten suljettaessa.
9. Tiiviste vakuumitilaan – varmistaa tiiviin sulkemisen alipainepakkaamisen aikana.
10. Lokero pussirullalle.
11. Pidike – pitää muovin paikallaan leikkauksen aikana.
12. Lämpöelementti – sulkee pussin lämmöllä.
13. Pidike – pitää pussin paikallaan tyhjiöpakkaamisen aikana.

Käyttö

 **Tärkeää:** Anna laitteen levätä 40 sekuntia jokaisen vakumoinnin jälkeen, jotta laite ei ylikuumene.

Huomioi tyhjiöpakkaamisen aikana

HUOM.! Jos tyhjiöpakkauslaite on siirtynyt lepotilaan, voi olla syytä painaa vielä kerran painiketta, jotta laite käynnistyy.

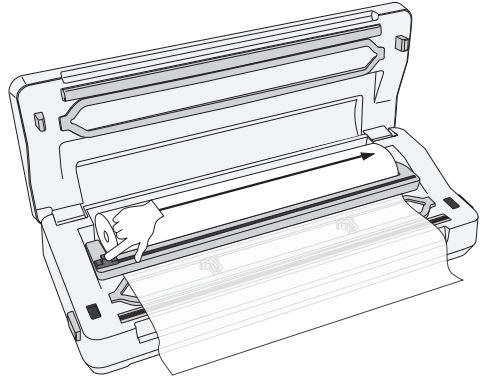
- Käytä ainoastaan laitteeseen tarkoitettuja pusseja, jotka ovat enintään 30 cm leveitä.
- Huomaa, että ruoka-aineiden tyhjiöpakkaaminen ei ole sama asia kuin niiden säilöminen. Tyhjiöpakkaaminen ei ehkäise ruoka-aineiden vanhenemista, mutta se saattaa pidentää niiden säilyvyyttä.
- Tyhjiöpakkaaminen ei myöskään korvaa ruoka-aineiden säilytystä jääkaapissa tai pakastimessa. Kylmässä säilytettävät ruoka-aineet on säilytettävä myös tyhjiöpakkaamisen jälkeen kylmässä.
- Huomaa myös, että murenevat ruoka-aineet, kuten keksit ja kakut, saattavat kärsiä tai murentua rikki vakumoitaessa. Jos tyhjiöpakkaat tällaisia ruoka-aineita, tarkkaile pussia ja keskeytä tyhjiöpakkaaminen tarvittaessa painamalla [Cancel]. Säilytä murenevia ruoka-aineita pussissa, joka sinetöidään 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 rakoa lihan ja paperin väliin ja hieman rakoa myös sinetöitävään kohtaan, paperia ei saa olla sinetöintikohdassa.
- Hiutaleita tai jauhoja tyhjiöpakatessa 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.
- Nestemäiset ruoka-aineet voi pakastaa ennen tyhjiöpakkaamista. Jos nesteitä ei jäädytetä, tyhjiöpumppuun päätyvä neste saattaa vahingoittaa pumppua.

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.

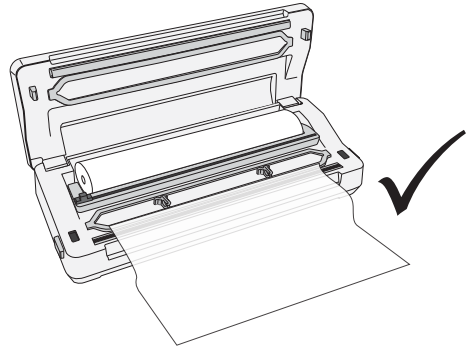
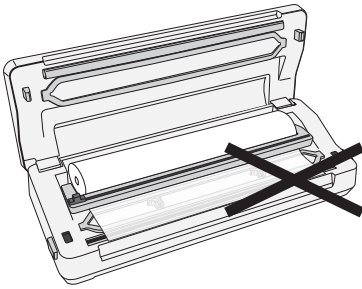
Leikkurin käyttäminen

1. Aseta pussirulla lokeroon (10).
2. Vedä muovi pidikkeen (11) alta ja ota sopivan kokoinen pala. Huomioi, että tiivistämistä varten tarvitaan hieman ylimääräistä molemmille puolille.
3. Paina kevyesti pidikettä ja vedä leikkuri (5) toisesta päästä toiseen.

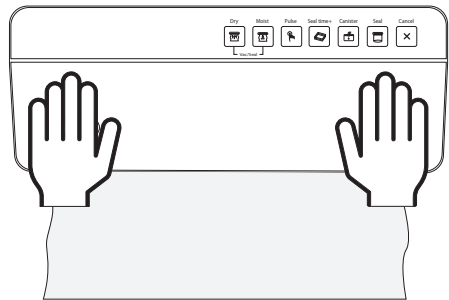


Pussin toisen pään sinetöinti

Huom.! Leikkaa pussista tarvitsemasi määrä ja aseta reuna lämmityslistan päälle, jotta sulkeminen onnistuu parhaiten. Sulkemisen aikana pussin pääosan tulee aina olla koneen ulkopuolella.

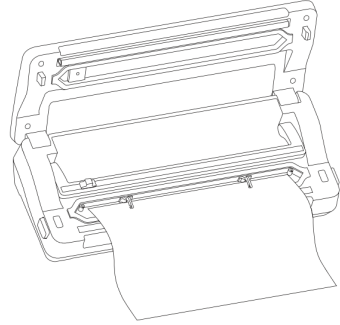


1. Avaa kansi ja aseta pussin avonainen pää tiivistenauhan päälle.
2. Sulje kansi ja paina kevyesti sen molemmista päistä, kunnes kuulet napsahduksen. Kansi on lukittu.
3. Paina [Seal]-painiketta sulkeaksesi pussin ilman alipainetta.
4. Odota, kunnes merkkivalo ilmoittaa sulkemisen olevan valmis.
5. Paina molempia vapautuspainikkeita (3) avataksesi kannen.
6. Varmista, että sinetöinti on tiivis.



Tyhjiöpakkaaminen

1. Täytä valmis pussi tai pussi, jonka olet leikannut ja sulkenut toisesta päästä.
2. Aseta avonainen pää vakuumitilaan.
3. Sulje kansi ja paina kevyesti sen molemmilta sivuilta, kunnes kuulet napsahduksen. Kansi on silloin lukittu.
4. Paina jotakin seuraavista painikkeista: [DRY] [MOIST] tai [Pulse]. Jos valitset pulse, sinun on painettava [Seal] sulkeaksesi pussin manuaalisesti. Muut vaihtoehdot imevät ilman pussista ja sulkevat sen automaattisesti.
5. Paina vapautuspainikkeita, avaa kansi ja tarkista, että pussi on alipainepakattu ja tiivis.



Vianhakutaulukko

Laite ei mene päälle.	<ul style="list-style-type: none">• Varmista, että virtajohto on ehjä ja että se on liitetty kunnolla pistorasiaan.• Varmista, että pistorasiassa on virtaa.
Tyhjiöpakkaaminen ei onnistu.	<ul style="list-style-type: none">• Varmista, että pussin suu on kunnolla vakuumitilassa.• Varmista, että käytössä on oikeanlainen pussi. Käytä ainoastaan laitteeseen tarkoitettuja pusseja.• Varmista, että pussi on ehjä.

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. Yllä mainitut tahot varmistavat, että laite kierrätetään asianmukaisesti.



Ominaisuudet

Verkkoliitäntä	220–240 V AC, 50-60 Hz
Teho	130 W
Vakuumitaso	–0,55... –0,65 baaria (alipaine)
Suljettavan sauman pituus	30 cm
Suljettavan sauman leveys	3 mm
Mitat	389 × 150 × 84 mm
Paino	1,48 kg



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