



001-696



SE VAKUUMMARINATOR

Bruksanvisning i original

Viktigt! Läs bruksanvisningen noggrant innan användning!

Spara den för framtida behov.

NO VAKUUM-MARINATOR

Bruksanvisning

(Oversettelse av original bruksanvisning)

Viktig! Les bruksanvisningen nøye før bruk.

Ta vare på den for fremtidig bruk.

PL MARYNATOR PRÓŻNIOWY

Instrukcja obsługi

(Tłumaczenie oryginalnej instrukcji)

Ważny! Przed użyciem uważnie przeczytaj instrukcję obsługi!

Zachowaj ją na przyszłość.

EN VACUUM MARINATOR

Operating instructions

(Translation of the original instructions)

Important! Read the user instructions carefully before use.

Save them for future reference.

Värna om miljön!

Får inte slängas bland hushållssopor! Denna produkt innehåller elektriska eller elektroniska komponenter som ska återvinnas. Lämna produkten för återvinning på anvisad plats, till exempel kommunens återvinningsstation.

Rätten till ändringar förbehålles.

Vid eventuella problem, kontakta vår serviceavdelning på telefon 0200-88 55 88.

www.jula.se

Verne om miljøet!

Må ikke kastes sammen med husholdningsavfallet! Dette produktet må inneholder elektriske eller elektroniske komponentersom skal gjenvinnes. Lever produkt till gjenvinning på anvist sted, f.eks. kommunens miljøstasjon.

Med forbehold om endringer.

Ved eventuelle problemer kan du kontakte vår serviceavdeling på telefon 67 90 01 34.

www.jula.no

Dbaj o środowisko!

Nie wyrzucaj zużytego produktu wraz z odpadami komunalnymi! Produkt zawiera elektryczne komponenty mogące być zagrożeniem dla środowiska i dla zdrowia. Produkt należy oddać do odpowiedniego punktu składowania lub przynieść go do jednego ze sklepów gdzie przy zakupie nowego sprzętu bezpłatnie przyjmimy stary tego samego rodzaju i w tej samej ilości.

Z zastrzeżeniem prawa do zmian.

W razie ewentualnych problemów skontaktuj się telefonicznie z naszym działem obsługi klienta pod numerem: 22 338 88 88.

www.jula.pl

Care for the environment!

Must not be discarded with household waste! This product contains electrical or electronic components that should be recycled. Leave the product for recycling at the designated station e.g. the local authority's recycling station.

Jula reserves the right to make changes. In the event of problems, please contact our service department.

www.jula.com



Tillverkare/ Produsent/ Producenti/ Manufacturer

Jula AB, Box 363, 532 24 SKARA

Distributör/ Distributør/ Dystrybutor/ Distributor

Jula Poland Sp. z o.o., ul.

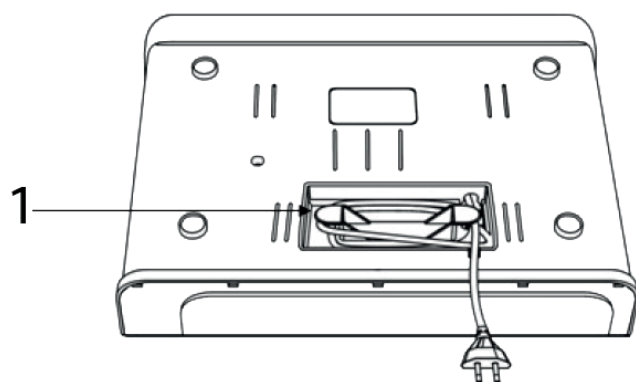
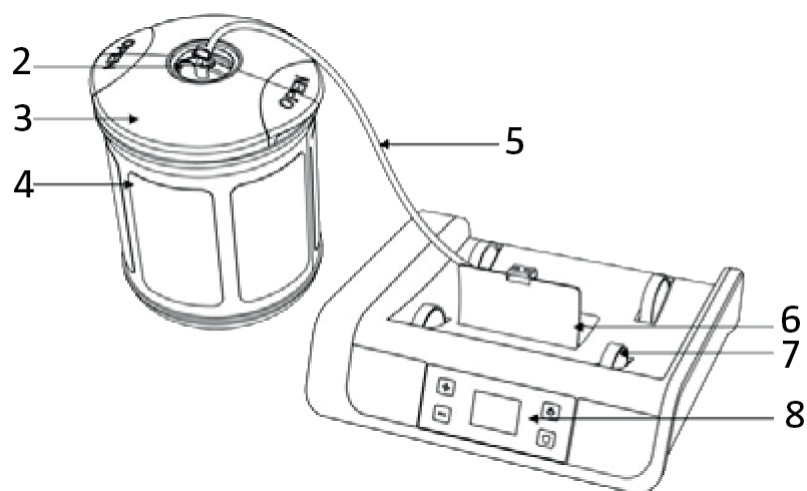
Malborska 49, 03-286 Warszawa, Polska

Jula Norge AS, Solheimsveien 30,

1473 LØRENSKOG

2019-09-16

© Jula AB

1**2**

3



4



5



6



7



SÄKERHETSANVISNINGAR

- Läs dessa anvisningar noga före användning.
- Kontrollera att nätspänningen motsvarar märkspänningen på typskylten.
- Produkten kan användas av barn äldre än 8 år, av personer med funktionshinder och av personer som inte har tillräcklig erfarenhet eller kunskap för att använda den, såvida de har fått anvisningar gällande säkert användande av apparaten och förstår eventuella risker. Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med produkten. Barn får inte utföra rengöring eller underhåll av produkten utan övervakning.
- Placera apparaten på stabilt underlag. Övervaka apparaten noga när den används i närheten av barn.
- Stäng av apparaten innan stickproppen dras ur.
- Dra inte i sladden för att dra ur stickproppen.
- Dränk aldrig sladden, stickproppen eller apparatens bas i vatten eller annan vätska – risk för elolycksfall.
- Dra ut stickproppen före rengöring samt när apparaten inte används.
- Använd inte apparaten om den är skadad eller inte fungerar normalt, eller om sladden eller stickproppen är skadad. Lämna apparaten till behörig servicerepresentant för kontroll, reparation eller justering.
- Använd inte andra tillbehör än dem som rekommenderas av tillverkaren – risk för personskada.
- Använd inte apparaten utomhus.
- Placera inte apparaten på, eller nära, varm spis eller i varm ugn.
- Låt inte sladden hänga över bords- eller bänkkant eller

komma i kontakt med heta ytor.

- Använd aldrig apparaten för något annat ändamål än det avsedda.
- Apparaten är inte avsedd att styras med extern timer eller separat fjärrkontroll.

TEKNISKA DATA

Märkspänning	230 V ~ 50 Hz
Effekt	4 W
Kapacitet	6 l
Max. vikt livsmedel	3,2 kg
Timer	0:00 – 9:59 h
Kabellängd	1 m

BESKRIVNING

1. Nätkabel

BILD 1

2. Ventil
3. Lock
4. Behållare
5. Vakuumslang
6. Lucka till vakuumslangens förvaringsutrymme
7. Hjul för rotation av behållaren
8. Manöverpanel

BILD 2

9. Längre tid
10. Funktionsväljare
11. Kortare tid
12. Strömbrytare

BILD 3

HANDHAVANDE

AVSEDD ANVÄNDNING

Vakuummarinatoren är avsedd att användas för vakuummarinering av kött, fisk, fågel och grönsaker. Vakuumpumpen tömmer ut luft från behållaren och undertrycket som då uppstår gör att fibrerna och porerna i livsmedlet öppnas, så att marinaden kan tränga in djupare. När luft sedan släpps in i behållaren sluts livsmedlets fibrer och porer och håller kvar marinaden. Livsmedlet blir därmed saftigare och mer smakrikt.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNING

Ta upp alla delar ur förpackningen och diska behållaren och locket med varmt vatten och diskmedel. Skölj och torka.

OBS!

Enbart behållaren får diskas i diskmaskin.

ANVÄNDNING

1. Placera behållaren upprätt och ta av locket.
2. Placera livsmedlen i behållaren och tillsätt önskad marinad. Placera högst 3,2 kg livsmedel i behållaren.
3. Sätt lockets ventil i läge ÖPPEN.

BILD 4

4. Placera locket på behållaren.
5. Sätt i stickproppen i nätuttaget. En ljudsignal hörs. Tryck på strömbrytaren. En ljudsignal hörs, displayen visar 0:00 och den röda indikeringslampan tänds. Vakuummarinatoren är i viloläge.
6. Öppna luckan, ta ut vakuumslangen och sätt lockets ventil i läge VAKUUM.

BILD 5

7. För in slangen i hålet i lockets ventil.
8. Tryck på funktionsväljaren på

manöverpanelen. Displayen visar 0:00 och vakuumikonen. Den gröna indikeringslampan tänds för att visa att vakuumfunktionen är aktiverad. Efter 2 sekunder hörs pumpen arbeta. När luften pumpas ut ur behållaren räknas tiden upp från 0:00.

OBS!

Drifttiden för pumpen är förinställd och kan inte ändras.

9. Det tar omkring 3 minuter att pumpa ut luften. När luften pumpats ut ur behållaren hörs 5 ljudsignaler och pumpen stannar.
10. Sätt lockets ventil i läge STÄNGD.

BILD 6

11. Lossa vakuumslangen och placera den i facket under luckan.

OBS!

Kontrollera före användning att locket sluter tätt. Om locket inte sluter tätt fungerar inte vakuumpumpningen och pumpen stannar automatiskt efter 7 minuter.

12. Placera behållaren på basens drivhjul. Behållarens lock ska vara vänt åt höger.

BILD 7

13. Tryck på funktionsväljaren. Den gröna lampan tänds. Displayen visar rullningsikonen och tiden 0:15. Tiden visas i timmar och minuter.
14. Ställ in önskad marineringsstid med knapparna + och -. Längsta möjliga tid är 9 timmar och 59 minuter. Efter 5 sekunder startar motorn och behållaren börjar rulla, för att livsmedlet ska marineras jämnt.
15. När den inställda marineringsstiden är slut hörs 5 ljudsignaler, displayen visar 0:00, den gröna indikeringslampan slocknar och behållaren slutar rulla. Rullningen kan återupptas genom att trycka två gånger på funktionsväljaren.
16. Placera behållaren stående och sätt lockets

ventil i läge ÖPPEN. Luft strömmar in i behållaren och när lufttrycket i behållaren utjämnats går det lätt att ta av locket.

UNDERHÅLL

BAS

Dra ur stickproppen före rengöring. Torka av basen, pumpslangen och sladden med en torr eller lätt fuktad trasa.

OBS!

Dränk aldrig basen, pumpslangen, sladden eller stickproppen i vatten eller annan vätska.

BEHÅLLARE OCH LOCK

Behållaren kan diskas i diskmaskin men locket måste diskas för hand med varmt vatten och diskmedel och sköljas noga under rinnande vatten.

OBS!

Enbart behållaren får diskas i diskmaskin.

SIKKERHETSANVISNINGER

- Les disse anvisningene nøye før bruk.
- Kontroller at nettspenningen tilsvarer den nominelle spenningen på typeskiltet.
- Produktet kan brukes av barn over 8 år, av personer med funksjonshindringer, og av personer uten tilstrekkelig erfaring med eller kunnskap om å bruke det, dersom de har fått anvisninger om sikker bruk av apparatet og forstår eventuelle risikoer. Barn skal holdes under oppsyn, slik at de ikke leker med produktet. Barn skal ikke rengjøre eller utføre vedlikehold på produktet uten tilsyn.
- Plasser apparatet på et stabilt underlag. Hold nøye oppsikt med apparatet når det brukes i nærheten av barn.
- Slå av maskinen før du trekker ut stikkontakten.
- Ikke dra i ledningen når du skal trekke ut støpselet.
- Ikke senk sokkelen, ledningen eller støpselet ned i vann eller annen væske – fare for el-ulykker.
- Trekk ut støpselet før rengjøring og når apparatet ikke brukes.
- Ikke bruk apparatet hvis det er skadet eller ikke fungerer normalt, eller hvis ledningen eller støpselet er skadet. Lever apparatet til autorisert servicerepresentant for kontroll, reparasjon eller justering.
- Ikke bruk annet tilbehør enn det som anbefales av produsenten av apparatet – fare for personskade.
- Apparatet må ikke brukes utendørs.
- Ikke plasser apparatet på eller i nærheten av varme komfyrer eller i varme ovner.
- Ikke la ledningen henge over kanten på bord eller benker, og pass på at den ikke kommer i kontakt med varme overflater.

- Ikke bruk apparatet til annet enn det som det er beregnet for.
- Apparatet er ikke beregnet på styring med eksternt tidsur eller separat fjernkontroll.

TEKNISKE DATA

Nominell spenning	230 V ~ 50 Hz
Effekt	4 W
Kapasitet	6 l
Maks. vekt matvarer	3,2 kg
Tidsur	0:00 – 9:59 t
Kabellengde	1 m

BESKRIVELSE

1. Strømkabel

BILDE 1

2. Ventil
3. Lokk
4. Beholder
5. Vakuumslange
6. Luke til vakuumslangens oppbevaringsrom
7. Hjul til å rotere beholderen
8. Betjeningspanel

BILDE 2

9. Lengre tid
10. Funksjonsvelger
11. Kortere tid
12. Strømbryter

BILDE 3

BRUK

BRUKSOMRÅDE

Vakuum-marinatoren er beregnet for vakuum-marinering av kjøtt, fisk, fugl og grønnsaker. Vakuumpumpen tømmer luften ut av beholderen, og undertrykket som da oppstår, gjør at fibre og porene i matvaren åpnes, slik at marinaden kan trenge dypere inn. Når luften deretter slippes inn i beholderen, lukkes matvarens fibre og porer, og holder marinaden inne. Dette gjør at matvaren blir saftigere og mer smakrik.

FØR FØRSTE GANGS BRUK

Ta alle delene ut av emballasjen. Vask beholderen og lokket med varmt vann og oppvaskmiddel. Skyll og tørk.

MERK!

Kun beholderen kan vaskes i oppvaskmaskin.

BRUK

1. Sett beholderen oppreist og ta av lokket.
2. Sett matvaren i beholderen og tilsett ønsket marinade. Ikke legg mer enn 3,2 kg mat i beholderen.
3. Sett lokkets ventil i posisjon **ÅPEN**.

BILDE 4

4. Sett lokket på beholderen.
5. Koble støpselet til strømuttaket. Et lydsignal høres. Trykk på strømbryteren. Et lydsignal høres, displayet viser 0:00 og den røde indikatorlampen tennes. Vakuum-marinatoren er i hvilemodus.
6. Åpne luken, ta ut vakuumslangen og sett lokkets ventil i posisjon **VAKUUM**.

BILDE 5

7. Før slangen inn i hullet i lokkets ventil.

8. Trykk på funksjonsvelgeren på betjeningspanelet. Displayet viser 0:00 og vakuumikonet. Den grønne indikatorlampen tennes for å vise at vakuumfunksjonen er aktivert. Etter 2 sekunder høres det at pumpen arbeider. Når luften pumpes ut av beholderen, telles tiden opp fra 0:00.

MERK!

Driftstiden for pumpen er forhåndsinnstilt fra fabrikk og kan ikke endres.

9. Det tar rundt 3 minutter å pumpe ut luften. Når luften er pumpet ut av beholderen, høres 5 lydsignaler, og pumpen stanser.
10. Sett lokkets ventil i posisjon **ÅPEN**.

BILDE 6

11. Løsne vakuumslangen og plasser den i rommet under luken.

MERK!

Kontroller før bruk at lokket er tett. Hvis lokket ikke er tett, fungerer ikke vakuumpumpingen, og pumpen stopper automatisk etter 7 minutter.

12. Plasser beholderen på sokkelens drivhjul. Beholderens lokk skal være vendt mot høyre.

BILDE 7

13. Trykk på funksjonsvelgeren. Den grønne lampen tennes. Displayet viser rulleikonet og tiden 0:15. Tiden vises i timer og minutter.
14. Still inn ønsket marineringsstid med knappene **+** og **-**. Lengste mulige tid er 9 timer og 59 minutter. Etter 5 sekunder starter motoren, og beholderen begynner å rulle for at matvaren skal marineres jevnt.
15. Når den innstilte marineringsstiden er slutt, høres 5 lydsignaler, displayet viser 0:00, den grønne indikatorlampen slukkes og beholderen slutter å rulle. Rulling kan gjenopptas ved å trykke to ganger på funksjonsvelgeren.

16. Plasser beholderen stående og sett lokkets ventil i posisjon **ÅPEN**. Luft strømmes inn i beholderen, og når lufttrykket i beholderen er utlignet, er det lett å ta av lokket.

VEDLIKEHOLD

SOKKELEN

Trekk ut støpselet før rengjøring. Tørk av sokkelen, pumpeslangen og ledningen med en tørr eller lett fuktet klut.

MERK!

Senk aldri sokkelen, pumpeslangen, ledningen eller støpselet ned i vann eller annen væske.

BEHOLDEREN OG LOKKET

Beholderen kan vaskes i oppvaskmaskin, men lokket må vaskes for hånd med varmt vann og oppvaskmiddel, og deretter skylles nøye under rennende vann.

MERK!

Kun beholderen kan vaskes i oppvaskmaskin.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

- Przed użyciem dokładnie przeczytaj niniejszą instrukcję.
- Sprawdź, czy napięcie sieciowe odpowiada napięciu na tabliczce znamionowej.
- Produkt może być używany przez dzieci, które ukończyły osiem lat, osoby niepełnosprawne oraz osoby, które nie posiadają wystarczającego doświadczenia lub wiedzy na temat jego obsługi, natomiast otrzymały instrukcje dotyczące bezpiecznego użytkowania urządzenia i rozumieją ewentualne zagrożenia. Należy dopilnować, aby dzieci nie bawiły się produktem. Dzieci nie powinny przystępować do czyszczenia i konserwacji produktu bez nadzoru.
- Ustaw urządzenie na stabilnym podłożu. Zachowuj szczególną ostrożność, jeśli w momencie użytkowania urządzenia w pobliżu przebywają dzieci.
- Wyłącz urządzenie przed wyciągnięciem wtyku.
- Nie ciągnij za przewód, aby wyjąć wtyk.
- Nie zanurzaj kabla, wtyku ani podstawy w wodzie ani innej cieczy – stwarza to ryzyko porażenia prądem.
- Wyjmuj wtyk z gniazda przed czyszczeniem oraz gdy nie używasz urządzenia.
- Nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub nie działa normalnie albo jeśli przewód lub wtyk są uszkodzone. Aby dokonać przeglądu, naprawy lub regulacji, oddaj urządzenie do autoryzowanego serwisu.
- Nie stosuj akcesoriów innych niż zalecane przez producenta ze względu na ryzyko obrażeń ciała.
- Nie używaj urządzenia na zewnątrz pomieszczeń.
- Nie kładź urządzenia na gorącej kuchence, w gorącym piekarniku ani w ich pobliżu.

- Dopilnuj, aby przewód nie zwisał ze stołu ani blatu, ani nie dotykał gorących powierzchni.
- Nigdy nie używaj urządzenia do celów innych niż zgodne z jego przeznaczeniem.
- Urządzeniem nie można sterować przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowego lub osobnego pilota.

DANE TECHNICZNE

Napięcie znamionowe	230 V ~ 50 Hz
Moc	4 W
Pojemność	6 l
Maksymalna masa żywności	3,2 kg
Wyłącznik czasowy	0:00 – 9:59 h
Długość przewodu	1 m

OPIS

1. Przewód zasilający

RYS. 1

2. Zawór
3. Pokrywka
4. Pojemnik
5. Wąż próżniowy
6. Klapka do schowka węża próżniowego
7. Kółka obracające pojemnik
8. Panel sterowania

RYS. 2

9. Dłuższy czas
10. Przełącznik wyboru funkcji

11. Krótszy czas

12. Przełącznik

RYS. 3

OBSŁUGA

ZASTOSOWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

Marynator próżniowy przeznaczony jest do marynowania próżniowego mięsa, ryb, drobiu i warzyw. Pompka próżniowa usuwa powietrze z pojemnika, co tworzy podciśnienie powodujące otwieranie się włókien i porów żywności, dzięki czemu marynowanie jest głębsze. Następnie, po wypuszczeniu powietrza z powrotem, włókna i pory zamykają się, zatrzymując marynatę w produkcie. Żywność staje się dzięki bardziej soczysta i pełna smaku.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

Wymij wszystkie części urządzenia z opakowania i umyj pojemnik oraz pokrywkę ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Optucz i osusz.

UWAGA!

W zmywarce można myć tylko pojemnik.

SPOSÓB UŻYCIA

1. Postaw pojemnik pionowo i zdejmij pokrywkę.
2. Umieść żywność w pojemniku i dodaj wybraną marynatę. Do pojemnika można włożyć maksymalnie 3,2 kg żywności.
3. Ustaw zawór pokrywki w położeniu **OTWARTYM**.

RYS. 4

4. Umieść pokrywkę na pojemniku.
5. Włóż wtyk do gniazda. Usłyszysz sygnał dźwiękowy. Naciśnij przycisk przełącznika. Usłyszysz sygnał dźwiękowy, na wyświetlaczu

pojawi się 0:00 i zapali się czerwona lampka kontrolna. Marynator próżniowy jest w trybie czuwania.

6. Otwórz klapkę, wyjmij wężyk próżniowy i ustaw zawór pokrywki w położeniu

PRÓŻNIA.

RYS. 5

7. Włóż wężyk w otwór w zaworze pokrywki.
8. Naciśnij przełącznik wyboru funkcji na panelu sterowania. Na wyświetlaczu pojawi się 0:00 i ikonka trybu marynowania próżniowego. Czerwona i zielona lampka kontrolna zapalają się, co oznacza, że funkcja marynowania próżniowego jest aktywna. Po 2 sekundach będzie słychać pracę pompy. Po wypompowaniu powietrza z pojemnika czas naliczany jest od 0:00.

UWAGA!

Czas pracy pompy jest ustawiony fabrycznie i nie podlega regulacji.

9. Wypompowywanie powietrza trwa ok. 3 minut. Po wypompowaniu powietrza z pojemnika, słychać 5 sygnałów i pompa zostaje zatrzymana.
10. Ustaw zawór pokrywki w położeniu **ZAMKNIĘTYM.**

RYS. 6

11. Zdejmij wężyk próżniowy i umieść go w schowku pod klapką.

UWAGA!

Przed użyciem sprawdź, czy pokrywa jest szczelnie zamknięta. Jeśli pokrywa nie jest szczelnie zamknięta, pompowanie próżniowe nie działa, a pompa zatrzyma się automatycznie po 7 minutach.

12. Umieść pojemnik na kółkach napędowych podstawy. Pokrywa pojemnika powinna być przekręcona w prawo.

RYS. 7

13. Naciśnij przełącznik wyboru funkcji. Zapali się zielona lampka kontrolna. Na wyświetlaczu pojawi się ikona trybu obracania oraz czas 0:15. Czas wyświetlany jest w godzinach i minutach.
14. Ustaw wybrany czas marynowania przyciskami **+** i **-**. Maksymalny czas wynosi 9 godzin i 59 minut. Po 5 sekundach uruchomi się silnik, a pojemnik zacznie się obracać, żeby umożliwić równomierne marynowanie żywności.
15. Po upływie zaprogramowanego czasu marynowania słychać będzie 5 sygnałów, na wyświetlaczu pojawi się 0:00, zielona lampka kontrolna zgaśnie, a pojemnik przestanie się obracać. Aby ponownie uruchomić obracanie, dwukrotnie naciśnij przełącznik wyboru funkcji.
16. Umieść pojemnik w pozycji stojącej i ustaw zawór pokrywki w położeniu **OTWARTYM**. Powietrze dostanie się do pojemnika i kiedy ciśnienie powietrza wewnątrz wyrówna się, będzie można łatwo zdjąć pokrywkę.

KONSERWACJA

PODSTAWA

Przed przystąpieniem do czyszczenia wyjmij wtyk z gniazda. Wytrzyj podstawę, wężyk pompy i przewód suchą lub lekko zwilżoną szmatką.

UWAGA!

Nigdy nie zanurzaj podstawy, wężyka pompy, przewodu ani wtyku w wodzie ani innej cieczy.

POKRYWKA I POJEMNIK

Pojemnik można myć w zmywarce, ale pokrywę należy myć tylko ręcznie ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń, a następnie dokładnie spłukać pod bieżącą wodą.

UWAGA!

W zmywarce można myć tylko pojemnik.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read these instructions carefully before use.
- Check that the mains voltage corresponds to the rated voltage on the type plate.
- The product can be used by children older than 8, by persons with disabilities and by persons who do not have sufficient experience or knowledge of how to use it, if they have received instructions concerning the use of the appliance and understand the risks. Keep children under supervision to make sure they do not play with the product. Children must not clean or maintain the product without supervision.
- Place the appliance on a stable surface. Keep the appliance under careful observation when there are children nearby.
- Switch off the appliance before pulling out the plug.
- Do not pull the power cord to pull out the plug.
- Never immerse the power cord, plug or the base in water or any other liquid – risk of electric shock.
- Pull out the plug before cleaning and when the appliance is not in use.
- Do not use the appliance if it is damaged or not working properly, or if the power cord or plug are damaged. Take the appliance to an authorised service centre to be checked, repaired or adjusted.
- Do not use accessories other than those recommended by the manufacturer – risk of personal injury.
- Do not use the appliance outdoors.
- Do not put the appliance on, or near a hot stove, or in a hot oven.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or worktop, or to come in contact with hot surfaces.
- Never use the appliance for anything other than its intended purpose.

- The appliance is not intended to be controlled by an external timer or a separate remote control.

TECHNICAL DATA

Rated voltage	230 V ~ 50 Hz
Output	4 W
Capacity	6 l
Max weight of food	3.2 kg
Timer	0:00 – 9:59 h
Cord length	1 m

DESCRIPTION

1. *Power cord*

FIG. 1

2. *Valve*
3. *Lid*
4. *Container*
5. *Vacuum hose*
6. *Panel to vacuum hose storage compartment*
7. *Wheel for rotation of container*
8. *Control panel*

FIG. 2

9. *Longer time*
10. *Function selector*
11. *Shorter time*
12. *Power switch*

FIG. 3

USE

INTENDED USE

The vacuum marinator is intended to be used for vacuum marinating of meat, fish, poultry and vegetables. The vacuum pump empties the

air from the container and the underpressure that then arises causes the fibres and pores in the food to open, so that the marinade can penetrate deeper. When air is then released into the container the fibres and pores in the food close and retain the marinade. The food therefore becomes juicier and more tasty.

BEFORE USING FOR FIRST TIME

Remove all parts from the packaging and wash the container and lid with hot water and washing-up liquid. Rinse and wipe.

NOTE:

Only the container can be washed in a dishwasher.

USE

1. Place the container upright and take off the lid.
2. Place the food in the container and add the required marinade. Do not put more than 3.2 kg of food in the container.
3. Put the lid valve in the position **OPEN**.

FIG. 4

4. Put the lid on the container.
5. Plug the plug into the power point. An audio prompt is heard. Press the power switch button. An audio prompt is heard, the display shows 0:00 and the red status lamp goes on. The vacuum marinator is in standby mode.
6. Open the lid, take out the vacuum hose and put the lid valve in the position **VACUUM**.

FIG. 5

7. Insert the hose in the hole in lid valve.
8. Press the function selector on the control panel. The display shows 0:00 and the vacuum icon. The green status lamp goes on to show that the vacuum functions is

activated. After 2 seconds the pump starts working. When the air is pumped out from the container the time is counted from 0:00.

NOTE:

The run time for the pump is preset and cannot be changed.

9. It takes about 3 minutes to pump out the air. When the air has been pumped out from the container 5 audio prompts will be heard and the pump stops.
10. Put the lid valve in the position **CLOSED**.

FIG. 6

11. Release the vacuum hose and put it in the compartment under the panel.

NOTE:

Check before use that the lid is firmly closed. If the lid does not seal tightly the vacuum pumping will not work and the pump stops automatically after 7 minutes.

12. Place the container on the drive wheel on the base. The container lid should be turned to the right.

FIG. 7

13. Press the function selector. The green lamp goes on. The display shows the rolling icon and the time 0:15. The time is shown in hours and minutes.
14. Set the required marinating time with the buttons **+** and **-**. The longest possible time is 9 hours and 59 minutes. After 5 seconds the motor starts and the container begins to roll, so that the food is marinated uniformly.
15. When the set marinating time is finished 5 audio prompts are heard, the display shows 0:00, the green status lamp goes off and the container stops rolling. The rolling can be resumed by pressing the function selector twice.
16. Place the container upright and put the lid

valve in the position **OPEN**. Air flows into the container and when the air pressure in the container has equalised it is easy to take off the lid.

MAINTENANCE

BASE

Pull out the plug before cleaning. Wipe the base, the pump hose and the power cord with a dry or slightly damp cloth.

NOTE:

Never immerse the base, the pump hose, the power cord or the plug in water or any other liquid.

CONTAINER AND LID

The container can be washed in a dishwasher, but the lid must be washed by hand in hot water and washing-up liquid and rinsed well under running water.

NOTE:

Only the container can be washed in a dishwasher.