



VACUUM SEALER

OPERATING INSTRUCTIONS - Original instructions

SV VAKUUMFÖRPACKARE BRUKSANVISNING

Översättning av originalinstruktioner

DE VAKUUMIERGERÄT BEDIENUNGSANLEITUNG

Übersetzung der Originalanleitung

NO VAKUUMPAKKER BETJENINGSANVISNINGER

Oversettelse av originalinstruksjonene

FI TYHJIÖPAKKAUSLAITE KÄYTTÖOHJE

Alkuperäisten ohjeiden käännös

DA VAKUUMPAKKER BETJENINGSVEJLEDNING

Oversættelse af den originale vejledning

FR EMBALLEUSE SOUS VIDE INSTRUCTIONS D'UTILISATION

Traduction des instructions d'origine

PL PAKOWARKA PRÓŻNIOWA INSTRUKCJA OBSŁUGI

Przekład instrukcji oryginalnej

NL VACUÛMMACHINE BEDIENINGSINSTRUCTIES

Vertaling van de originele instructies

Jula AB förbehåller sig rätten att göra ändringar på produkten. Jula AB innehar upphovsrätten till denna dokumentation. Det är inte tillåtet att modifiera eller ändra denna dokumentation på något sätt och bruksanvisningen ska skrivas ut och användas som den är i förhållande till produkten. Se Julas webbplats för den senaste versionen av bruksanvisningen.

Jula AB forbeholder seg retten til å endre produktet. Jula AB innehar opphavsretten til denne dokumentasjonen. Det er ikke tillatt å modifisere eller endre denne dokumentasjonen på noen som helst måte, og håndboken skal trykkes og brukes som den er i forhold til produktet. For siste versjon av betjeningsanvisningene, se Julas nettsider.

Jula AB forbeholder sig retten til at ændre produktet. Jula AB har ophavsretten til denne dokumentation. Det er ikke tilladt at modificere eller ændre denne dokumentation på nogen måde, og manualen skal printes og bruges som den er i forhold til produktet. For den seneste version af betjeningsvejledningen, se Julas hjemmeside.

Jula AB zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w produkcie. Jula AB zastrzega sobie prawa autorskie do niniejszej dokumentacji. Dokumentacji nie wolno w żaden sposób modyfikować ani zmieniać, a instrukcję należy drukować i używać ją w odniesieniu do produktu w stanie niezmienionym. Najnowszą wersję instrukcji obsługi można znaleźć na stronie internetowej Jula.

Jula AB reserves the right to make changes to the product. Jula AB claims copyright on this documentation. It is not allowed to modify or alter this documentation in any way and the manual shall be printed and used as it is in relation to the product. For the latest version of operating instructions, refer to the Jula website.

Jula AB behält sich das Recht vor, Änderungen am Produkt vorzunehmen. Jula AB beansprucht die Urheberrechte an dieser Dokumentation. Es ist nicht zulässig, diese Dokumentation in irgendeiner Weise zu verändern oder umzugestalten. Die Anleitung muss gedruckt und so verwendet werden, wie sie in Bezug zum Produkt steht. Die aktuellste Version der Bedienungsanleitung finden Sie auf der Website von Jula.

Jula AB pidättää oikeuden tehdä tuotteeseen muutoksia. Jula AB:llä on tämän dokumentaation tekijänoikeus. Tätä dokumentaatiota ei saa muuttaa millään tavalla ja käyttöopas on tulostettava ja sitä on käytettävä sellaisena kuin se on tämän tuotteen kanssa. Käyttöohjeiden uusin versio löytyy Julan verkkosivustolta.

Jula AB se réserve le droit d'apporter des modifications au produit. Jula AB revendique les droits d'auteur sur cette documentation. Il est interdit de modifier ou d'altérer cette documentation de quelque manière que ce soit et le manuel doit être imprimé et utilisé tel quel en relation avec le produit. Pour obtenir la dernière version des instructions d'utilisation, consultez le site Web de Jula.

Jula AB behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan het product aan te brengen. Jula AB claimt het copyright op deze documentatie. Het is niet toegestaan om deze documentatie op welke manier dan ook te wijzigen of te veranderen. De handleiding moet worden afgedrukt en gebruikt zoals deze in relatie tot het product staat. Raadpleeg de Jula-website voor de laatste versie van de bedieningsinstructies.

WWW.JULA.COM

© JULA AB 2025-12-04

**JULA AB
BOX 363, 532 24 SKARA, SWEDEN**

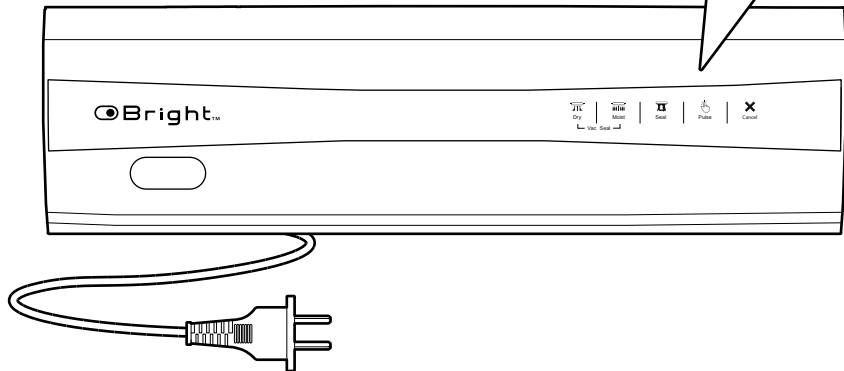
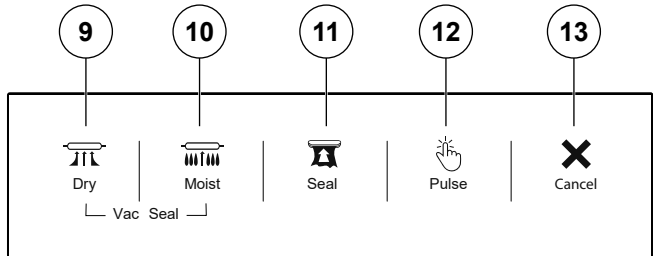
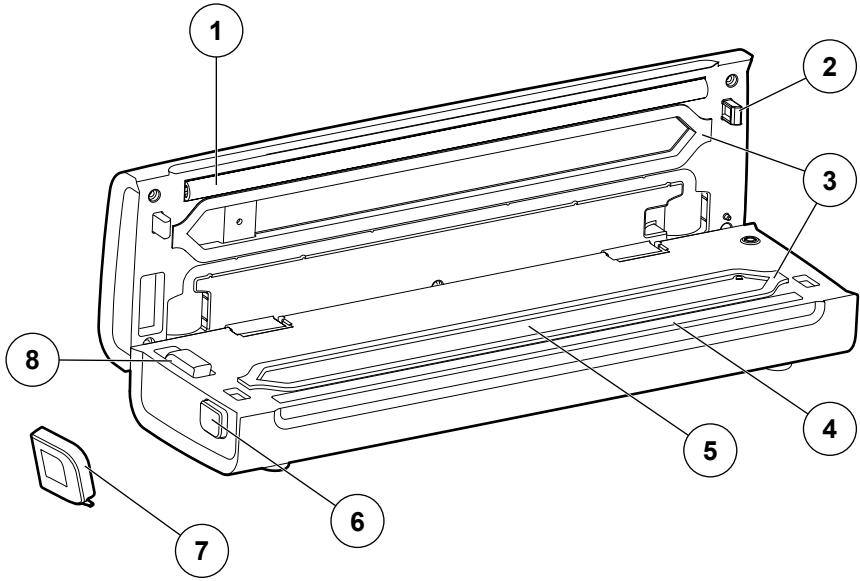


Table of contents

1	Introduction	4
1.1	The product.....	4
1.2	Dedicated use.....	4
1.3	Symbols	4
1.4	Product overview	4
2	Safety	5
2.1	Safety definitions.....	5
2.2	Safety instructions for operation.....	5
3	Operation	5
3.1	To prepare food for vacuum packaging.....	5
3.2	Button guide	6
3.3	To make custom sized vacuum bags	6
3.4	To vacuum pack food	6
3.5	To use the pulse mode	6
3.6	To cook and thaw vacuum packed food.....	7
4	Storage	7
5	Maintenance	7
5.1	To clean the product.....	7
6	Troubleshooting	8
7	Discard	9
8	Technical data	9

1 Introduction





1.1 The product

The product is a vacuum sealer with 4 different modes.

1.2 Dedicated use

- The product is only for domestic and equivalent use, for example:
 - staff kitchen areas in working environments
 - farm houses
 - by clients in hotels, motels and other residential environments
 - bed and breakfast environments.

1.3 Symbols

	Read the operating instructions carefully and make sure that you understand the instructions before you use the product. Save the instructions for future reference.
	Double insulation (safety class II), does not need to be earthed.
	This product complies with applicable EU directives and regulations.
	Recycle as electrical waste.

1.4 Product overview

Figure 1

1. Sealing strip
2. Lock
3. Sealing gasket
4. Sealing strip with heater
5. Vacuum chamber
6. Release button
7. Vacuum bag cutter
8. Storage for vacuum bag cutter

Buttons

9. Dry food
10. Moist food
11. Seal
12. Pulse
13. Cancel

2 Safety

2.1 Safety definitions

Warning! If you do not obey these instructions, there is a risk of death or injury.

Caution! If you do not obey these instructions, there is a risk of damage to the product, other materials or the adjacent area.

Note! Information that is necessary in a given situation.

2.2 Safety instructions for operation

Warning! If you do not obey these instructions, there is a risk of death or injury.

- Read and obey the warning instructions before operation.
- Do not soak the product in water.
- Do not operate the product on wet or hot surfaces, or near a heat source.
- Do not pull the power cable to disconnect the plug from the power outlet.
- The product has a short power cord to prevent it to get caught or tripped over.
- If an extension cable is used, make sure it does not hang over the edge of a table or worktop.
- When an extension cable is used, make sure that the rating of the extension cable and the rating on the product label agrees.
- Vacuum packaging is not an alternative for refrigeration or freezing. Foods that is necessary to refrigerate must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.
- Vacuum sealing does not prevent the growth of mold.
- Do not use the product if you are tired, ill, or intoxicated. This will decrease your vision, alertness, coordination and judgement.
- Do not let children or persons who do not know the product to use it.
- Do not let children play with the product.
- The product must be monitored during operation when it is used near children.
- Do not use the product if it is damaged.
- Do not make changes to the product.
- Use the product only for its specified function.

3 Operation

3.1 To prepare food for vacuum packaging

Warning! Only fresh food must be vacuum packed. Vacuum packaging does not stop a deterioration process that has started. Mold and microorganisms can still grow in a low oxygen environment.

3.1.1 To prepare meat and fish

Too much moisture and juices from the food makes it difficult to seal the vacuum bag. To prevent this:

- Freeze meat and fish for 1-2 hours before vacuum packaging so that they keep their juices and shape.
- Put a folded paper towel in the vacuum bag between the food and the seal area to absorb the juices during the vacuum packaging process.

3.1.2 To prepare cheese

Warning! Do not vacuum pack soft cheeses because of the risk of anaerobic bacteria.

- Make the vacuum bag longer than necessary and seal the bag after each use.

3.1.3 To prepare vegetables

Warning! Do not vacuum pack fresh mushrooms, onions & garlic because of the risk of anaerobic bacteria.

- Vegetables naturally emits gases. Therefore it is best to keep them in the freezer after vacuum packaging.
- To portion vegetables, freeze them for 1-2 hours and then separate them into meal portions in the vacuum bags.
- Blanch the vegetables before vacuum packaging so that they keep their flavor, color and texture.

1 Put the vegetables in simmering water or microwave them, until they are cooked, but still crisp.

Note! The time range for blanching is from 1-2 minutes for leafy greens and peas, 3-4 minutes for snap peas, sliced zucchini and broccoli, approximately 5 minutes for carrots, and 7-11 minutes for corn on the cob.

2 Soak the vegetables in cold water to stop the cooking process.

3.1.4 To prepare powdery foods

- Put the original packaging of the food inside the vacuum bag when powdery food, for example flour, is vacuum packed. Otherwise the powder can get into the product and cause damage.

3.1.5 To prepare liquids

- Freeze liquids in, for example, a pot, loaf pan, or ice cube tray until they are solid before vacuum packaging them.

3.2 Button guide

Button	Description
"Dry"	Push the button to vacuum pack dry food.
"Moist"	Push the button to vacuum pack moist food.
"Seal"	Push the button to make seals for custom sized vacuum bags or to seal a vacuum bag without vacuum.
"Pulse"	The function is used to control the vacuum process, for example when packaging delicate or juicy food.
"Cancel"	Push the button to stop the operation of the product.

3.3 To make custom sized vacuum bags

The product has a removal cutter that can be used to cut the vacuum bags into applicable length.

- Put the product on a level surface and connect it to the power outlet.
- Open the lid and put one end of the vacuum bag onto the sealing strip.
- Close the lid and push down both sides so that both the locks click into position.
- Push the "SEAL" button. The seal indicator illuminates during the seal process.
- When the seal indicator goes off, push the release buttons on both sides of the product.
- Fill the vacuum bag and seal it.

3.4 To vacuum pack food

- Put the food to be vacuum packed into a vacuum bag.

Note! Leave at least 5 cm between the content and the top of the vacuum bag.

- Put the product on a level surface and connect it to the power outlet.
- Put the open end of the vacuum bag down into the vacuum chamber.
- Close the lid and push down both sides so that both the locks click into position.
- Push the applicable button to start the packaging process. The indicator for the selected mode illuminates. Refer to "[3.2 Button guide](#)" on page 6.
- When the indicator goes out, push the release buttons on both sides of the product and remove the vacuum bag.

3.5 To use the pulse mode

The normal vacuum process causes a high pressure in the vacuum bag. In the pulse mode the vacuum time and pressure is controlled. This prevent destruction of delicate foods and that the liquid is sucked out of the food.

- Put the food to be packed into a vacuum bag.

Note! Leave at least 5 cm between the content and the top of the vacuum bag.

- Put the product on a level surface and connect it to the power outlet.
- Put the open end of the vacuum bag down into the vacuum chamber.
- Close the lid and push down both sides so that both the locks click into position.
- Push and hold the "PULSE" button until the vacuum bag get the applicable pressure.
- Push the "SEAL" button to seal the vacuum bag. The seal indicator illuminates.

- 7 When the seal indicator goes out, push the release buttons on both sides of the product and remove the vacuum bag.

3.6 To cook and thaw vacuum packed food

⚠ Warning! Do not thaw perishable foods at room temperature, but in the refrigerator or microwave.

The food can be cooked and thawed in the vacuum bag.

- Puncture the vacuum bag for the release of hot air before you put it in a microwave.
- When thawing food in water, make sure that the temperature of the water is below 75°C.

4 Storage

- If the product is not going to be used for a long period of time, keep the product in a clean and dry area, where children and pets do not have access to it.
- Keep the lid of the product unlocked when not in use.

5 Maintenance

⚠ Warning! Service and reparations must be done by approved personnel.

⚠ Warning! Disconnect the product from the power outlet before you clean or do maintenance on it.

5.1 To clean the product

⚠ Caution! Do not soak the product in water and make sure that no water comes into it when you clean it.

⚠ Caution! Do not use abrasives to clean the product.

- 1 Clean the outer surface of the product with a damp cloth. Use a mild detergent if necessary.
- 2 Clean the vacuum chamber from liquid and food residues with a damp cloth and dish washing soap.
- 3 Clean the inside of the product with a paper towel.
- 4 Dry all parts thoroughly.

6 Troubleshooting

Problem	Possible cause	Task
The product stops during operation.	The overheating protection is activated.	Let the product become cool for 5 minutes and then continue the operation.
Nothing happens when the mode button is pushed.	The product is not connected to the power outlet.	Make sure the power cable is connected to the mains.
	The power cable is damaged.	Examine the power cable for damage. Refer to approved personnel for repairation.
	The power outlet is not live.	Connect another device to the power outlet to make sure it is live. If not, do a check of the circuit breaker and fuses in the home.
	The product is not started.	Make sure the power cable is connected to the mains.
	The vacuum bag is not correctly installed.	Make sure that the vacuum bag is put with the open end down in the vacuum chamber.
	The lid is not correctly locked.	Push down both sides of the lid and make sure that both the locks click into position.
Air is not sucked out from the vacuum bag.	The vacuum bag is not airtight.	Make sure that there are no gaps, folds, wrinkles or holes in the vacuum bag.
	The sealing gaskets are defective.	Make sure that the sealing gaskets are not loose, worn or cracked.
	Liquid prevents the vacuum bag to seal.	Open the vacuum bag and wipe the top inside the vacuum bag.
Air has seeped back into the bag.	The vacuum bag is not correctly sealed.	Make sure that there is no holes, wrinkles, or liquid in the seal. Open the vacuum bag and seal it again, or use a new vacuum bag.
	The sealing strip is wet or dirty.	Clean the sealing strip.
	The sealing gaskets are defective.	Make sure that the sealing gaskets are not loose, worn or cracked.
	Liquid prevents the vacuum bag to seal correctly.	Open the vacuum bag and wipe the top inside the vacuum bag.
The vacuum bag does not seal.	The vacuum bag is not airtight.	Make sure that there are no gaps, folds, wrinkles, or holes in the sealing area.
	Liquid prevents the vacuum bag to seal correctly.	Open the vacuum bag and wipe the top inside the vacuum bag.
	The vacuum bag is not correctly installed.	Make sure that the vacuum bag is put with the open end down in the vacuum chamber.

7 Discard

- Make sure that you follow local regulations when you discard the product. Do not burn the product.

8 Technical data

Specification	Value
Rated voltage	230 V
Working width	30 cm
Sound level	65 dB
Cable length	90 cm
Dimensions (LxWxD)	37 x 10.5 x 7.2 x cm

1	Inledning	10
1.1	Produkten.....	10
1.2	Avsedd användning	10
1.3	Symboler	10
1.4	Produktöversikt.....	10
2	Säkerhet	11
2.1	Säkerhetsdefinitioner.....	11
2.2	Säkerhetsinstruktioner för användning	11
3	Användning	11
3.1	Att förbereda mat för vakuumförpackning.....	11
3.2	Knappguide.....	12
3.3	Att vakuumförpacka i anpassad storlek	12
3.4	Att vakuumförpacka mat.....	12
3.5	Att använda pulsläget	12
3.6	Att laga och tina vakuumförpackad mat	13
4	Förvaring	13
5	Underhåll	13
5.1	Att rengöra produkten	13
6	Felsökning	14
7	Kassering	15
8	Tekniska data	15

1 Inledning

1.1 Produkten

Produkten är en vakuumförpackare med 4 olika lägen.

1.2 Avsedd användning

- Produkten är endast avsedd för hushållsbruk och motsvarande användning, till exempel:
 - personalkök i arbetsmiljöer
 - bondgårdar
 - av kunder på hotell, motell och andra bostadsmiljöer
 - bed and breakfast-miljöer.

1.3 Symboler

	Läs bruksanvisningen noggrant och se till att du förstår instruktionerna innan du börjar använda produkten. Spara bruksanvisningen för framtida bruk.
	Dubbelisolering (säkerhetsklass II), behöver inte jordas.
	Denna produkt uppfyller tillämpliga EU-direktiv och -bestämmelser.
	Återvinns som elektroniskt avfall.

1.4 Produktöversikt

(Bild 1)

1. Tätningslist
2. Lås
3. Tätningspackning
4. Tätningslist med värmare
5. Vakuumkammare
6. Frigöringsknapp
7. Vakuumpåsskärare
8. Förvaring för vakuumpåsskärare

Knappar

9. Torr mat
10. Fuktig mat
11. Endast tätning
12. Puls
13. Avbryt

2 Säkerhet

2.1 Säkerhetsdefinitioner

⚠ Varning! Om du inte följer dessa instruktioner finns det risk för personskada eller dödsfall.

⚠ Försiktighet! Om du inte följer dessa instruktioner finns det risk för att du skadar produkten, andra material eller det närliggande området.

Obs! Information som är nödvändig i en specifik situation.

2.2 Säkerhetsinstruktioner för användning

⚠ Varning! Om du inte följer dessa instruktioner finns det risk för personskada eller dödsfall.

- Läs och följ varningsanvisningarna innan användning.
- Dränk inte produkten i vatten.
- Använd inte produkten på våta eller heta ytor eller nära en värmekälla.
- Dra inte i strömkabeln för att koppla ur kontakten från eluttaget.
- Produkten har en kort strömkabel för att förhindra att den fastnar eller att någon snubblar över den.
- Om en skarvsladd används, se till att den inte hänger över kanten på ett bord eller en bänkskiva.
- När en skarvsladd används, se till att klassificeringen av förlängningskabeln och klassificeringen på produktetiketten överensstämmer.
- Vakuumpackning är inte ett alternativ för kylning eller frysning. Livsmedel behöver kylas måste fortfarande kylas eller frysas efter vakuumpackning.
- Vakuumpförelgning förhindrar inte tillväxt av mögel.
- Använd inte produkten om du är trött, sjuk eller berusad. Dessa har en negativ påverkan på din syn, uppmärksamhet, koordination och omdöme.
- Låt inte barn eller personer som inte vet hur man använder produkten använda den.
- Låt inte barn leka med produkten.
- Produkten måste övervakas under drift när den används nära barn.
- Använd inte produkten om den är skadad.
- Gör inga ändringar på produkten.
- Använd endast produkten för dess avsedda ändamål.

3 Användning

3.1 Att förbereda mat för vakuumpackning

⚠ Varning! Endast färsk mat får vakuumpackas. En vakuumpackning stoppar inte en nedbrytningsprocess som har påbörjats. Mögel och mikroorganismer kan fortfarande växa i en miljö med låg syrehalt.

3.1.1 Att tillaga kött och fisk

För mycket fukt och safter från maten gör det svårt att försegla vakuumpåsen. Förhindra detta genom att:

- Frys in kött och fisk i 1-2 timmar innan vakuumpackning så att de behåller sin saftighet och form.
- Lägg ett vikt hushållspapper i vakuumpåsen mellan maten och förseglingsområdet för att absorbera saften under vakuumpackningsprocessen.

3.1.2 Att förbereda ost

⚠ Varning! Vakuumpacka inte mjuka ostar på grund av risken för anaeroba bakterier.

- Gör vakuumpåsen längre än nödvändigt och förslut påsen efter varje användning.

3.1.3 Att förbereda grönsaker

⚠ Varning! Vakuumpacka inte färska champinjoner, lök och vitlök på grund av risken för anaeroba bakterier.

- Grönsaker avger naturligt gaser. Därför är det bäst att förvara dem i frysen efter att de vakuumpackats.
 - För att portionera grönsaker, frys dem i 1-2 timmar och separera dem sedan i måltidsportioner i vakuumpåsarna.
 - Blanchera grönsakerna innan vakuumpackning så att de behåller sin smak, färg och konsistens.
- 1** Lägg grönsakerna i sjudande vatten eller mikra dem tills de är kokta, men fortfarande krispiga.

Obs! Tidsintervallet för blanchering är 1-2 minuter för bladgrönsaker och ärtor, 3-4 minuter för brytärtor, skivad zucchini och broccoli, cirka 5 minuter för morötter och 7-11 minuter för majscolvar.

- 2** Blötlägg grönsakerna i kallt vatten för att stoppa tillagningsprocessen.

3.1.4 Att förbereda pulverformig mat

- Lägg matens originalförpackning i vakuumpåsen när pulverformiga livsmedel, t.ex. mjöl, är vakuumpackade. Annars kan pulvret komma in i produkten och orsaka skada.

3.1.5 Att förbereda vätskor

- Frys vätskor i till exempel en kastrull, brödform eller iskubsbricka tills de är fasta innan du vakuumpackar dem.

3.2 Knappguide

Knapp	Beskrivning
"Torr"	Tryck på knappen för att vakuumpacka torr mat.
"Fuktigt"	Tryck på knappen för att vakuumpacka fuktig mat.
"Täta"	Tryck på knappen för att täta vakuumpåsar i anpassad storlek eller för att försegla en vakuumpåse utan vakuum.
"Puls"	Funktionen används för att styra vakuumprocessen, till exempel vid förpackning av ömtåliga eller saftiga livsmedel.
"Avbryt"	Tryck på knappen för att stoppa produkten.

3.3 Att vakuumpacka i anpassad storlek

Produkten har en borttagningsskärare som kan användas för att skära vakuumpåsarna i tillämplig längd.

- Placera produkten på en plan yta och anslut den till eluttaget.
- Öppna locket och sätt ena änden av vakuumpåsen på tätningslisten.
- Stäng locket och tryck ner båda sidorna så att båda låsen klickar på plats.
- Tryck på knappen "TÄTA". Tätningsindikatorn tänds under tätningen.
- När tätningsindikatorn slocknar trycker du på frigöringsknapparna på båda sidor av produkten.
- Fyll vakuumpåsen och förslut den.

3.4 Att vakuumpacka mat

- Lägg maten som ska vakuumpäckas i en vakuumpåse.

Obs! Lämna minst 5 cm mellan innehållet och toppen av vakuumpåsen.

- Placera produkten på en plan yta och anslut den till eluttaget.
- Sätt ner den öppna änden av vakuumpåsen i vakuukammaren.
- Stäng locket och tryck ner båda sidorna så att båda låsen klickar på plats.
- Tryck på lämplig knapp för att starta förpackningsprocessen. Indikatorn för det valda läget tänds. Se "[3.2 Knappguide](#)" på sida 12.
- När indikatorn slocknar, tryck på frigöringsknapparna på båda sidor av produkten och ta bort vakuumpåsen.

3.5 Att använda pulsläget

Den normala vakuumprocessen orsakar ett högt tryck i vakuumpåsen. I pulsläget kontrolleras vakuumtiden och trycket. Detta förhindrar att ömtåliga livsmedel förstörs och att vätskan sugs ut ur maten.

- Lägg maten som ska förpackas i en vakuumpåse.

Obs! Lämna minst 5 cm mellan innehållet och toppen av vakuumpåsen.

- Placera produkten på en plan yta och anslut den till eluttaget.
- Sätt ner den öppna änden av vakuumpåsen i vakuukammaren.
- Stäng locket och tryck ner båda sidorna så att båda låsen klickar på plats.
- Tryck och håll in "PULS"-knappen tills vakuumpåsen får tillämpligt tryck.
- Tryck på "TÄTA"-knappen för att försegla vakuumpåsen. Tätningsindikatorn tänds.
- När tätningsindikatorn slocknar, tryck på frigöringsknapparna på båda sidor av produkten och ta bort vakuumpåsen.

3.6 Att laga och tina vakuumpörpackad mat

! Varning! Tina inte lättfördärliga livsmedel i rumstemperatur, utan i kylskåp eller mikrovågsugn.

Maten kan tillagas och tinas i vakuumpåsen.

- Punktera vakuumpåsen för att släppa ut varm luft innan du lägger den i en mikrovågsugn.
- När du tinar upp mat i vatten, se till att vattnets temperatur är under 75°C.

4 Förvaring

- Om produkten inte ska användas under en längre tid ska den förvaras på en ren och torr plats, utom räckhåll för barn och husdjur.
- Håll locket på produkten olåst när den inte används.

5 Underhåll

! Varning! Underhåll och reparationer måste utföras av behörig personal.

! Varning! Koppla bort produkten från eluttaget innan du rengör eller utför underhåll på den.

5.1 Att rengöra produkten

! Försiktighet! Blötlägg inte produkten i vatten och se till att inget vatten kommer in i produkten när du rengör den.

! Försiktighet! Använd inte slipmedel för att rengöra produkten.

- 1 Rengör produktens utsida med en fuktig trasa. Använd ett mildt rengöringsmedel vid behov.
- 2 Rengör vakuumkanalen från vätska och matrester med en fuktig trasa och diskmedel.
- 3 Rengör insidan av produkten med fuktigt hushållspapper.
- 4 Torka alla delar noggrant.

6 Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Produkten stannar under drift.	Överhettningsskyddet är aktiverat.	Låt produkten svalna i 5 minuter och fortsätt sedan användningen.
Ingenting händer när lägesknappen trycks in.	Produkten är inte ansluten till eluttaget.	Se till att strömkabeln är ansluten till elnätet.
	Strömkabeln är skadad.	Undersök om strömkabeln är skadad. Hänvisa till behörig personal för reparation.
	Eluttaget är inte strömförande.	Anslut en annan enhet till eluttaget för att se till att den är strömförande. Om så är fallet, kontrollera strömbrytaren och säkringarna i hemmet.
	Produkten har inte startats.	Se till att strömkabeln är ansluten till elnätet.
	Vakuumpåsen är inte korrekt monterad.	Se till att vakuumpåsen placeras med den öppna änden nedåt i vakuulkammaren.
	Locket är inte korrekt låst.	Tryck ner båda sidor av locket och se till att båda låsen klickar på plats.
Luft sugs inte ut från vakuumpåsen.	Vakuumpåsen är inte lufttät.	Se till att det inte finns några luckor, veck eller hål i vakuumpåsen.
	Tätningsspäckningarna är defekta.	Se till att tätningsspäckningarna inte är lösa, slitna eller spruckna.
	Vätska hindrar vakuumpåsen från att tätas.	Öppna vakuumpåsen och torka av toppen inuti vakuumpåsen.
Luft har sipprat tillbaka in i påsen.	Vakuumpåsen är inte korrekt försluten.	Se till att det inte finns några hål, veck eller vätska i tätningen. Öppna vakuumpåsen och förslut den igen, eller använd en ny vakuumpåse.
	Tätningslistan är våt eller smutsig.	Rengör tätningslistan.
	Tätningsspäckningarna är defekta.	Se till att tätningsspäckningarna inte är lösa, slitna eller spruckna.
	Vätska hindrar vakuumpåsen från att tätas korrekt.	Öppna vakuumpåsen och torka av toppen inuti vakuumpåsen.
Vakuumpåsen tätar inte.	Vakuumpåsen är inte lufttät.	Se till att det inte finns några luckor, veck eller hål i tätningområdet.
	Vätska hindrar vakuumpåsen från att tätas korrekt.	Öppna vakuumpåsen och torka av toppen inuti vakuumpåsen.
	Vakuumpåsen är inte korrekt monterad.	Se till att vakuumpåsen placeras med den öppna änden nedåt i vakuulkammaren.

7 Kassering

- Se till att du följer lokala bestämmelser när du kasserar produkten. Bränn inte produkten.

8 Tekniska data

Specifikation	Värde
Märkspänning	230 V
Arbetsbredd	30 cm
Ljudnivå	65 dB
Kabellängd	90 cm
Mått (LxBxD)	Storlek 37 x 10,5 x 7,2 x cm

1	Introduksjon	16
1.1	Produktet.....	16
1.2	Tiltentkt bruk.....	16
1.3	Symboler	16
1.4	Produktoversikt.....	16
2	Sikkerhet	17
2.1	Sikkerhetsdefinisjoner	17
2.2	Sikkerhetsinstruksjoner for drift	17
3	Bruk	17
3.1	For å tilberede mat for vakuumpakking.....	17
3.2	Knappeguide	18
3.3	For å lage vakuumposer i tilpasset størrelse	18
3.4	For å vakuumpakke mat	18
3.5	Slik bruker du pulsmodus	18
3.6	For å lage og tine vakuumpakket mat.....	19
4	Oppbevaring	19
5	Vedlikehold	19
5.1	Rengjøring av produktet.....	19
6	Feilsøking	20
7	Avhending	21
8	Tekniske data	21

1 Introduksjon

1.1 Produktet

Produktet er en vakuumposegler med 4 forskjellige moduser.

1.2 Tiltentkt bruk

- Produktet er kun til bruk i husholdninger og tilsvarende, for eksempel:
 - personalkjøkken på arbeidsplasser
 - gårdshus
 - av kunder på hoteller, moteller og andre boligmiljøer
 - bed and breakfast-miljøer.

1.3 Symboler

	Les bruksanvisningen nøye og forsikre deg om at du har forstått den før du tar produktet i bruk. Lagre instruksjonene for fremtidig bruk.
	Dobbeltisolert (sikkerhetsklasse II), trenger ikke å jordes.
	Dette produktet er i samsvar med gjeldende EU-direktiver og -forskrifter.
	Gjenvinnes som elektrisk avfall.

1.4 Produktoversikt

Figur 1

1. Tetningsstripe
2. Lås
3. Tetningspakning
4. Tetningslist med varmeapparat
5. Vakuumkanter
6. Utløserknapp
7. Vakuumposekutter
8. Oppbevaring for vakuumposekutter

Knapper

9. Tørr mat
10. Fuktig mat
11. Bare forsegling
12. Puls
13. Avbryt

2 Sikkerhet

2.1 Sikkerhetsdefinisjoner

⚠ Advarsel! Hvis du ikke følger disse instruksjonene, er det fare for død eller personskade.

⚠ Forsiktig! Hvis du ikke følger disse instruksjonene, er det fare for skade på produktet, annet materiell eller på omgivelsene.

Merk! Informasjon som er nødvendig i en gitt situasjon.

2.2 Sikkerhetsinstruksjoner for drift

⚠ Advarsel! Hvis du ikke følger disse instruksjonene er det fare for død eller skade.

- Les og følg advarselsinstruksjonene før bruk.
- Ikke bløtlegg produktet i vann.
- Ikke bruk produktet på våte eller varme overflater, eller i nærheten av en varmekilde.
- Ikke trekk i kabelen for å koble produktet fra stikkkontakten.
- Produktet har en kort strømledning for å forhindre at den hekter seg fast eller noen snubler i den.
- Hvis det brukes skjøteledning, må du passe på at den ikke henger over kanten på et bord eller en benkeplate.
- Når en skjøteledning brukes, sørg for at klassifiseringen til skjøteledningen og klassifiseringen på produktetiketten stemmer overens.
- Vakuumpakking er ikke et alternativ for kjøling eller frysing. Matvarer som er nødvendige å kjøle må fortsatt oppbevares i kjøleskap eller fryses etter vakuumpakking.
- Vakuumforsegling forhindrer ikke vekst av mugg.
- Ikke bruk produktet hvis du er trett, syk eller beruset. Dette vil redusere synet, årvåkenheten, koordinasjonen og dømmekraften.
- Ikke la barn eller personer som ikke vet hvordan de skal betjene produktet, bruke det.
- Ikke la barn leke med produktet.
- Produktet må overvåkes under drift når det brukes i nærheten av barn.
- Ikke bruk produktet hvis det er skadet.
- Ikke gjør endringer på produktet.
- Bruk produktet kun til den angitte funksjonen.

3 Bruk

3.1 For å tilberede mat for vakuumpakking

⚠ Advarsel! Kun ferske matvarer må vakuumpakkes. Vakuumballasje stopper ikke en forringelsesprosess som har startet. Mugg og mikroorganismer kan fortsatt vokse i et miljø med lite oksygen.

3.1.1 For å tilberede kjøtt og fisk

For mye fuktighet og saft fra maten gjør det vanskelig å forsegle vakuumposen. Slik forhindrer du dette:

- Frys kjøtt og fisk i 1-2 timer før vakuumpakking slik at de holder saften og formen.
- Put et brettet papirhåndkle i vakuumposen mellom maten og forseglingsområdet for å absorbere saften under vakuumpakkeprosessen.

3.1.2 For å tilberede ost

⚠ Advarsel! Ikke vakuumpakk myke oster på grunn av risikoen for anaerobe bakterier.

- Gjør vakuumposen lengre enn nødvendig og forsegl posen etter hver bruk.

3.1.3 For å tilberede grønnsaker

⚠ Advarsel! Ikke vakuumpakk fersk sopp, løk og hvitløk på grunn av risikoen for anaerobe bakterier.

- Grønnsaker avgir naturlig gasser. Derfor er det best å holde dem i fryser etter vakuumpakking.
- For å porsjonere grønnsaker, frys dem i 1-2 timer og del dem deretter i måltidsporsjoner i vakuumposene.
- Blancher grønnsakene før vakuumpakking slik at de beholder smak, farge og tekstur.

- 1 Ha grønnsakene i kokende vann eller mikrobølgeovn til de er kokte, men fortsatt sprø.

Merk! Tidsintervallet for blanchering er fra 1–2 minutter for bladgrønnsaker og erter, 3–4 minutter for erter, skivet aubergine og brokkoli, omtrent 5 minutter for gulrøtter og 7–11 minutter for maiskolber.

- 2 Bløtlegg grønnsakene i kaldt vann for å stoppe kokeprosessen.

3.1.4 For å tilberede pulverformet mat

- Legg originalemballasjen til maten i vakuumposen når pulverformige matvarer, for eksempel mel, er vakuumpakket. Ellers kan pulveret komme inn i produktet og forårsake skade.

3.1.5 For å tilberede væsker

- Frys væsker i for eksempel en gryte, brødform eller isbittbrett til de er faste før du vakuumpakker dem.

3.2 Knappeguide

Knapp	Beskrivelse
"Dry"	Trykk på knappen for å vakuumpakke tørr mat.
"Moist"	Trykk på knappen for å vakuumpakke fuktig mat.
"Segl"	Trykk på knappen for å lage forseglinger for vakuumposer i tilpasset størrelse eller for å forsegle en vakuumpose uten vakuum.
Puls	Funksjonen brukes til å kontrollere vakuumprosessen, for eksempel ved pakking av delikat eller saftig mat.
"Cancel"	Trykk på knappen for å stoppe driften av produktet.

3.3 For å lage vakuumposer i tilpasset størrelse

Produktet har en fjerningskutter som kan brukes til å kutte vakuumposene i passende lengde.

- 1 Sett produktet på et jevnt underlag og koble det til stikkkontakten.
- 2 Åpne lokket og sett den ene enden av vakuumposen på tetningslisten.
- 3 Lukk lokket og skyv ned begge sider slik at begge låsene klikker på plass.
- 4 Trykk på "SEAL"-knappen. Tetningsindikatoren lyser under forseglingsprosessen.
- 5 Når tetningsindikatoren slukker, trykker du på utløserknappene på begge sider av produktet.
- 6 Fyll vakuumposen og forsegl den.

3.4 For å vakuumpakke mat

- 1 Legg maten som skal vakuumpakkes i en vakuumpose.

Merk! La det være minst 5 cm mellom innholdet og toppen av vakuumposen.

- 2 Sett produktet på et jevnt underlag og koble det til stikkkontakten.
- 3 Sett den åpne enden av vakuumposen ned i vakuumkanteret.
- 4 Lukk lokket og skyv ned begge sider slik at begge låsene klikker på plass.
- 5 Trykk på den aktuelle knappen for å starte pakkeprosessen. Indikatoren for valgt modus lyser. Se "[3.2 Knappeguide](#)" på side 18.
- 6 Når indikatoren slukker, trykker du på utløserknappene på begge sider av produktet og fjerner vakuumposen.

3.5 Slik bruker du pulsmodus

Den normale vakuumprosessen forårsaker et høyt trykk i vakuumposen. I pulsmodus kontrolleres vakuumtiden og trykket. Dette forhindrer ødeleggelse av delikate matvarer og at væsken suges ut av maten.

- 1 Legg maten som skal pakkes i en vakuumpose.

Merk! La det være minst 5 cm mellom innholdet og toppen av vakuumposen.

- 2 Sett produktet på et jevnt underlag og koble det til stikkkontakten.
- 3 Sett den åpne enden av vakuumposen ned i vakuumkanteret.
- 4 Lukk lokket og skyv ned begge sider slik at begge låsene klikker på plass.
- 5 Trykk og hold inne "PULSE"-knappen til vakuumposen får ønsket trykk.
- 6 Trykk på "SEAL"-knappen for å forsegle vakuumposen. Tetningsindikatoren lyser.
- 7 Når tetningsindikatoren slukker, trykk på utløserknappene på begge sider av produktet og fjern vakuumposen.

3.6 For å lage og tine vakuumpakket mat

⚠ Advarsel! Ikke tin bederfelige matvarer ved romtemperatur, men i kjøleskap eller mikrobølgeovn.

Maten kan tilberedes og tines i vakuumposen.

- Punkter vakuumposen for frigjøring av varm luft før du legger den i mikrobølgeovn.
- Når du tiner mat i vann, sørg for at temperaturen på vannet er under 75°C.

4 Oppbevaring

- Dersom produktet ikke skal brukes over en lengre periode, oppbevar produktet på et rent og tørt sted utilgjengelig for barn og kjæledyr.
- Hold lokket på produktet ulåst når det ikke er i bruk.

5 Vedlikehold

⚠ Advarsel! Alle andre reparasjoner må utføres av godkjent personale.

⚠ Advarsel! Koble produktet fra stikkkontakten før du rengjør eller utfører vedlikehold på produktet.

5.1 Rengjøring av produktet

⚠ Forsiktig! Ikke senk produktet ned i vann og pass på at det ikke kommer vann inn i produktet når du rengjør det.

⚠ Forsiktig! Ikke bruk slipemidler til å rengjøre produktet.

- 1 Rengjør den ytre overflaten av produktet med en fuktig klut. Bruk et mildt rengjøringsmiddel om nødvendig.
- 2 Rengjør vakuumparket for væske og matrester med en fuktig klut og oppvaskmiddel.
- 3 Rengjør utsiden av produktet med en fuktig klut.
- 4 Tørk alle delene grundig.

Problem	Mulig årsak	Oppgave
Produktet stopper under bruk.	Overopphetelsesbeskyttelsen er aktivert.	La produktet avkjøles i 5 minutter og fortsett deretter operasjonen.
Ingenting skjer når modusknappen trykkes inn.	Produktet er ikke koblet til strømuttaket.	Sørg for at strømkabelen er koblet til strømmettet.
	Strømkabelen er skadet.	Undersøk strømkabelen for skader. Oppsøk godkjent personale for reparasjon.
	Strømuttaket er ikke strømførende.	Koble en annen enhet til strømuttaket for å sikre at den er strømførende. Hvis ikke, sjekk strømbryteren og sikringene i hjemmet.
	Produktet er ikke startet.	Sørg for at strømkabelen er koblet til strømmettet.
	Vakuumposen er ikke riktig installert.	Pass på at vakuumposen settes med den åpne enden nede i vakuumkanteret.
	Lokket er ikke riktig låst.	Skyv ned begge sider av lokket og sørg for at begge låsene klikker på plass.
Luft suges ikke ut av vakuumposen.	Vakuumposen er ikke lufttett.	Pass på at det ikke er åpninger, bretter, skrukker eller hull i vakuumposen.
	Tetningspakningene er defekte.	Pass på at tetningspakningene ikke er løse, slitte eller sprukket.
	Væske hindrer vakuumposen i å forsegles.	Åpne vakuumposen og tørk av toppen inne i vakuumposen.
Luft har sivet tilbake i posen.	Vakuumposen er ikke riktig forseglet.	Pass på at det ikke er hull, skrukker eller væske i forseglingen. Åpne vakuumposen og forsegl den igjen, eller bruk en ny vakuumpose.
	Tetningslisten er våt eller skitten.	Rengjør tetningslisten.
	Tetningspakningene er defekte.	Pass på at tetningspakningene ikke er løse, slitte eller sprukket.
	Væske hindrer vakuumposen i å tette riktig.	Åpne vakuumposen og tørk av toppen inne i vakuumposen.
Vakuumposen tetter ikke.	Vakuumposen er ikke lufttett.	Forsikre deg om at det ikke er noen åpninger, folder, skrukker eller hull i tetningsområdet.
	Væske hindrer vakuumposen i å tette riktig.	Åpne vakuumposen og tørk av toppen inne i vakuumposen.
	Vakuumposen er ikke riktig installert.	Pass på at vakuumposen settes med den åpne enden nede i vakuumkanteret.

7 Avhending

- Følg lokale forskrifter når du avhender produktet.
Produktet må ikke brennes.

8 Tekniske data

Spesifikasjoner	Verdi
Nominell spenning	230 V
Arbeidsbredde	30 cm
Lydnivå	65 dB
Kabellengde	90 cm
Dimensjoner (LxBxD)	Størrelse 37 x 10,5 x 7,2 x cm

Indholdsfortegnelse

1	Indledning	22
1.1	Produktet.....	22
1.2	Anvendelse.....	22
1.3	Symboler	22
1.4	Produktoversigt.....	22
2	Sikkerhed	23
2.1	Sikkerhedsdefinitioner.....	23
2.2	Sikkerhedsanvisninger for brug.....	23
3	Brug	23
3.1	Klargøring af madvarer til vakuumpakning.....	23
3.2	Guide til knapper	24
3.3	Vakuumposer i specialmål.....	24
3.4	Vakuumpakning af madvarer	24
3.5	Sådan bruger du Pulse-indstillingen	24
3.6	Tilberedning af og optøning af vakuumpakket mad	25
4	Opbevaring	25
5	Vedligeholdelse	25
5.1	Sådan rengøres produktet	25
6	Fejlfinding	26
7	Bortskaffelse	27
8	Tekniske data	27

1 Indledning

1.1 Produktet

Produktet er en vakuumpakker med 4 forskellige indstillinger.

1.2 Anvendelse

- Produktet er kun til husholdningsbrug og tilsvarende brug, for eksempel:
 - personalekøkkener på arbejdspladser
 - bondegårde
 - kunder på hoteller, moteller og i andre boligmiljøer
 - bed and breakfast-steder.

1.3 Symboler

	Læs brugsanvisningen omhyggeligt, og vær sikker på, du forstår den, før du tager produktet i brug. Gem brugsanvisningen til senere brug.
	Dobbeltisoleret (sikkerhedsklasse II), behøver ikke at blive jordet.
	Produktet overholder gældende EU-direktiver og -forordninger.
	Skal bortskaffes som elektronikaffald.

1.4 Produktoversigt

Figur 1

1. Forseglingensenhed
2. Lås
3. Gummipakning
4. Forseglingensenhed med varmelegeme
5. Vakuumkanter
6. Udløserknap
7. Posekniv
8. Opbevaring til posekniv

Knapper

9. Dry
10. Moist
11. Seal
12. Pulse
13. Cancel

2 Sikkerhed

2.1 Sikkerhedsdefinitioner

⚠ Advarsel! Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre død eller personskade.

⚠ Forsigtig! Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre skader på produktet, andre materialer eller det omgivende område.

Bemærk! Information der er nødvendig i bestemte situationer.

2.2 Sikkerhedsanvisninger for brug

⚠ Advarsel! Manglende overholdelse af disse anvisninger kan medføre død eller personskade.

- Læs og følg advarslerne før brug.
- Undgå at nedsænke produktet i vand.
- Brug ikke produktet på våde eller varme overflader eller i nærheden af en varmekilde.
- Træk ikke i strømkablet for at tage stikket ud af stikkontakten.
- Produktet har et kort strømkabel for at forhindre, at det kommer i klemme eller man snubler over det.
- Ved brug af forlængerledning, skal du sørge for, at den ikke hænger ud over bordkanten.
- Ved brug af forlængerledning, skal du sørge for, at forlængerledningens klassificering og klassificeringen på produktets mærkning stemmer overens.
- Vakuumpakning er ikke et alternativ til køling eller frysning. Madvarer, der skal nedkøles, skal stadig i køleskabet eller fryseren efter vakuumpakning.
- Vakuumforsegling forhindrer ikke mug.
- Brug ikke produktet, hvis du er træt, syg eller påvirket. Det vil påvirke dit syn, din opmærksomhed, din koordination og din dømmekraft.
- Lad ikke børn eller personer, der ikke kender produktet, bruge det.
- Lad ikke børn lege med produktet.
- Produktet skal overvåges under brug, når det bruges i nærheden af børn.
- Brug ikke produktet, hvis det er beskadiget.
- Foretag ikke ændringer på produktet.
- Brug kun produktet til den angivne funktion.

3 Brug

3.1 Klargøring af madvarer til vakuumpakning

⚠ Advarsel! Kun friske madvarer må vakuumpakkes. Vakuumpakning stopper ikke en nedbrydningsproces, der allerede er startet. Mug og mikroorganismer kan stadig vokse i et iltfattigt miljø.

3.1.1 Klargøring af kød og fisk

For meget fugt og saft fra maden gør det svært at forsegle vakuumposen. For at forhindre dette:

- Frys kød og fisk i 1-2 timer, før du vakuumpakker det. På den måde beholder det saften og formen.
- Læg et stykke sammenfoldet køkkenrulle i vakuumposen mellem maden og forseglingsområdet, som kan absorbere saften i vakuumpakningsprocessen.

3.1.2 Sådan klargør du ost

⚠ Advarsel! Undlad at vakuumpakke bløde oste på grund af risikoen for anaerobe bakterier.

- Gør vakuumposen længere end nødvendigt, så osten kan forsegles flere gange.

3.1.3 Sådan klargør du grøntsager

⚠ Advarsel! Undlad at vakuumpakke friske svampe, løg og hvidløg på grund af risikoen for anaerobe bakterier.

- Grøntsager afgiver naturligt gasser. Det er derfor bedst at opbevare dem i fryseren efter vakuumpakning.
 - Når du skal opdele grøntsager i portioner, skal du fryse dem i 1-2 timer og derefter fordele dem i måltidsportioner i vakuumposerne.
 - Blancher grøntsagerne, før du vakuumpakker dem, så de bevarer deres smag, farve og konsistens.
- 1 Kom grøntsagerne i let kogende vand eller i mikrobølgeovnen, til de er kogte, men stadig sprøde.

Bemærk! Tiden for blanchering er 1-2 minutter for bladgrønt og ærter, 3-4 minutter for sukkerærter, skiveskårede courgetter og broccoli, ca. 5 minutter for gulerødder og 7-11 minutter for majscolber.

- 2 Kom grøntsagerne i koldt vand for at stoppe tilberedningsprocessen.

3.1.4 Sådan klargør du madvarer i pulverform

- Læg den originale emballage i vakuumposen, når madvarer i pulverform, f.eks. mel, vakuumpakkes. Ellers kan pulveret trænge ind i vakuumpakkeren og forårsage skade.

3.1.5 Sådan klargør du væsker

- Frys væsker i f.eks. en gryde, brødforn eller isterningebakke, indtil de er faste, før du vakuumpakker dem.

3.2 Guide til knapper

Knap	Beskrivelse
"Dry"	Tryk på knappen for at vakuumpakke tørre madvarer.
"Moist"	Tryk på knappen for at vakuumpakke fugtige madvarer.
"Seal"	Tryk på knappen for at lave forseglinger til vakuumposer i tilpassede størrelser eller for at forsegle en vakuumpose uden vakuum.
"Pulse"	Funktionen bruges til selv at styre vakuumprocessen, f.eks. ved pakning af sarte eller saftige madvarer.
"Cancel"	Tryk på knappen for at afbryde processen.

3.3 Vakuumposer i specialmål

Produktet har en posekniv, der kan bruges til at skære vakuumposerne i passende længde.

- 1 Stil produktet på en plan overflade, og sæt stikket i stikkontakten.
- 2 Åbn låget, læg den ene ende af vakuumposen på forseglingsenheden.
- 3 Luk låget, og tryk begge sider ned, så begge låse klikker på plads.
- 4 Tryk på "SEAL"-knappen. Indikatorlampen lyser under forseglingen.
- 5 Når indikatorlampen slukker, skal du trykke på udløserknapperne på begge sider af produktet.
- 6 Fyld vakuumposen, og forsegl den.

3.4 Vakuumpakning af madvarer

- 1 Læg det, der skal vakuumpakkes, i en vakuumpose.

Bemærk! Lad der være mindst 5 cm mellem indholdet og toppen af vakuumposen.

- 2 Stil produktet på en plan overflade, og sæt stikket i stikkontakten.
- 3 Kom den åbne ende af vakuumposen ind i vakuumpakkeret.
- 4 Luk låget, og tryk ned i begge sider, så begge låse klikker på plads.
- 5 Tryk på den relevante knap for at starte pakkeprocessen. Indikatorlampen for den valgte indstilling lyser. Se "[3.2 Guide til knapper](#)" på side 24.
- 6 Når indikatorlampen slukker, trykker du på udløserknapperne på begge sider af produktet og fjerner vakuumposen.

3.5 Sådan bruger du Pulse-indstillingen

Den normale vakuumpoces skaber et højt tryk i vakuumposen. Med Pulse-indstillingen kan man styre vakuumtiden og trykket. Det forhindrer, at sarte madvarer ødelægges, og at væsken suges ud af maden.

- 1 Læg det, der skal pakkes, i en vakuumpose.

Bemærk! Lad der være mindst 5 cm mellem indholdet og toppen af vakuumposen.

- 2 Stil produktet på en plan overflade, og sæt stikket i stikkontakten.
- 3 Kom den åbne ende af vakuumposen ind i vakuumpakkeret.
- 4 Luk låget, og tryk ned i begge sider, så begge låse klikker på plads.
- 5 Tryk på og hold knappen "PULSE" nede, indtil vakuumposen får det ønskede tryk.
- 6 Tryk på knappen "SEAL" for at forsegle vakuumposen. Indikatorlampen lyser.
- 7 Når indikatorlampen slukker, trykker du på udløserknapperne på begge sider af produktet og fjerner vakuumposen.

3.6 Tilberedning af og optøning af vakuumpakket mad

⚠ Advarsel! Optø ikke letfordærlige madvarer ved stuetemperatur, men i køleskabet eller mikrobølgeovnen.

Maden kan tilberedes og optøs i vakuumposen.

- Prik hul på vakuumposen, så den varme luft kan slippe ud, før du kommer den i mikrobølgeovnen.
- Når du optør mad i vand, må vandets temperatur ikke være under 75 °C.

4 Opbevaring

- Hvis produktet ikke skal bruges i længere tid, skal du opbevare det på et rent og tørt sted utilgængeligt for børn og kæledyr.
- Lad låget på produktet være ulåst, når det ikke er i brug.

5 Vedligeholdelse

⚠ Advarsel! Service og reparationer skal udføres af autoriseret personale.

⚠ Advarsel! Tag produktet ud af stikkontakten, før du rengør eller udfører vedligeholdelse på det.

5.1 Sådan rengøres produktet

⚠ Forsigtig! Undgå at nedsænke produktet i vand, og sørg for, at der ikke kommer vand ind i produktet ved rengøring.

⚠ Forsigtig! Brug ikke slibemidler til at rengøre produktet.

- 1 Rengør ydersiden af produktet med en fugtig klud. Brug om nødvendigt et mildt rengøringsmiddel.
- 2 Fjern væske- og madrester fra vakuumkanteret med en fugtig klud og opvaskemiddel.
- 3 Rengør produktet indvendigt med et stykke køkkenrulle.
- 4 Tør alle dele grundigt.

6 Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Opgave
Produktet stopper under brug.	Overophedningsbeskyttelsen er aktiveret.	Lad produktet køle af i 5 minutter, og fortsæt derefter med at vakuumpakke.
Der sker ikke noget, når man trykker på indstillingsknappen.	Produktet er ikke tilsluttet stikkontakten.	Sørg for, at strømkablet er sluttet til elnettet.
	Strømkablet er beskadiget.	Undersøg strømkablet for skader. Skal repareres af autoriseret personale.
	Der er ikke strøm i stikkontakten.	Slut en anden enhed til stikkontakten for at sikre, at den er strømførende. Hvis ikke, skal du kontrollere sikringerne.
	Produktet er ikke startet.	Sørg for, at strømkablet er sluttet til elnettet.
	Vakuumposen er ikke placeret korrekt.	Sørg for, at vakuumposen placeres med den åbne ende inde i vakuumkanteret.
	Låget er ikke låst korrekt.	Tryk låget ned i begge sider, og sørg for at begge låse klikker på plads.
Luften suges ikke ud af vakuumposen.	Vakuumposen er ikke lufttæt.	Sørg for, at der ikke er mellemrum, folder, rynker eller huller i vakuumposen.
	Gummipakningerne er defekte.	Sørg for, at gummipakningerne ikke er løse, slidte eller revnede.
	Væske forhindrer, at vakuumposen kan forsegles.	Åbn vakuumposen, og tør det øverste stykke af posens indvendige side af.
Der er sivet luft ind i posen igen.	Vakuumposen er ikke korrekt forseget.	Sørg for, at der ikke er huller, rynker eller væske i forseglingen. Åbn vakuumposen, og forsegl den igen, eller brug en ny vakuumpose.
	Forseglingsenheden er våd eller snavset.	Rengør forseglingsenheden.
	Gummipakningerne er defekte.	Sørg for, at gummipakningerne ikke er løse, slidte eller revnede.
	Væske forhindrer, at vakuumposen forsegles korrekt.	Åbn vakuumposen, og tør det øverste stykke af posens indvendige side af.
Vakuumposen bliver ikke forseget.	Vakuumposen er ikke lufttæt.	Sørg for, at der ikke er mellemrum, folder, rynker eller huller i forseglingsområdet.
	Væske forhindrer, at vakuumposen forsegles korrekt.	Åbn vakuumposen, og tør det øverste stykke af posens indvendige side af.
	Vakuumposen er ikke placeret korrekt.	Sørg for, at vakuumposen placeres med den åbne ende inde i vakuumkanteret.

7 Bortskaffelse

- Sørg for at følge de lokale regler ved bortskaffelse af produktet. Brænd ikke produktet.

8 Tekniske data

Specifikation	Værdi
Nominal spænding	230 V
Arbejdsbredde	30 cm
Lydniveau	65 dB
Kabellængde	90 cm
Mål (LxBxD)	37 x 10,5 x 7,2 x cm

1	Wprowadzenie	28
1.1	Produkt.....	28
1.2	Przeznaczenie.....	28
1.3	Symbol.....	28
1.4	Przegląd produktu.....	28
2	Bezpieczeństwo	29
2.1	Definicje dotyczące bezpieczeństwa.....	29
2.2	Instrukcja bezpiecznej obsługi.....	29
3	Obsługa	29
3.1	Przygotowanie żywności do pakowania próżniowego.....	29
3.2	Funkcje przycisków.....	30
3.3	Przygotowanie worków próżniowych o niestandardowych rozmiarach.....	30
3.4	Pakowanie próżniowe żywności.....	30
3.5	Używanie trybu pulsacyjnego.....	30
3.6	Gotowanie i rozmrażanie żywności pakowanej próżniowo.....	31
4	Przechowywanie	31
5	Konserwacja	31
5.1	Czyszczenie produktu.....	31
6	Usuwanie problemów	32
7	Utylizacja	33
8	Dane techniczne	33

1 Wprowadzenie




1.1 Produkt

Produkt to zgrzewarka próżniowa z 4 trybami pracy.

1.2 Przeznaczenie

- Produkt jest przeznaczony wyłącznie do użytku domowego i innego nieprofesjonalnego, np.
 - kuchni dla pracowników
 - gospodarstwa rolne
 - przez klientów w hotelach, motelach itp.
 - pensjonaty.

1.3 Symbole

	Przed użyciem produktu należy dokładnie i ze zrozumieniem przeczytać tę instrukcję obsługi. Instrukcję tę należy zachować do wykorzystania w przyszłości.
	Podwójna izolacja (klasa bezpieczeństwa II), nie wymaga uziemienia.
	Niniejszy produkt spełnia wymagania stosownych dyrektyw i rozporządzeń UE.
	Utylizować jak odpady elektryczne.

1.4 Przegląd produktu

Rysunek 1

1. Listwa zgrzewająca
2. Pokrywa
3. Uszczelka duża
4. Listwa zgrzewająca z grzałką
5. Komora próżniowa
6. Przycisk zwalniania
7. Obcinarka do worków próżniowych
8. Pojemnik na obcinarkę worków próżniowych

Przyciski

9. Suche produkty spożywcze
10. Mokre produkty spożywcze
11. Tylko zgrzewanie
12. Puls
13. Anuluj

2 Bezpieczeństwo

2.1 Definicje dotyczące bezpieczeństwa

! **Ostrzeżenie!** W razie niestosowania się do niniejszej instrukcji zachodzi ryzyko śmierci lub obrażeń ciała.

! **Przestroga!** W razie niestosowania się do niniejszej instrukcji zachodzi ryzyko uszkodzenia produktu lub innych materiałów w pobliżu.

Uwaga! Informacje istotne w danej sytuacji.

2.2 Instrukcja bezpiecznej obsługi

! **Ostrzeżenie!** W razie niestosowania się do niniejszej instrukcji zachodzi ryzyko śmierci lub obrażeń ciała.

- Przed użyciem produktu zapoznaj się z ostrzeżeniami w niniejszej instrukcji, a następnie stosuj się do nich podczas używania.
- Nie zanurzaj produktu w wodzie.
- Nie używaj produktu na mokrych lub gorących powierzchniach ani w pobliżu źródeł ciepła.
- Nie ciągnij za przewód, aby odłączyć wtyczkę od gniazda elektrycznego.
- Produkt ma krótki przewód zasilający, aby zapobiec jego zaczepieniu lub potknięciu się o niego.
- Jeśli używany jest przedłużacz, upewnij się, że nie zwisa z krawędzi stołu lub blatu.
- Gdy używany jest przedłużacz, upewnij się, że wartość znamionowa przedłużacza i wartość znamionowa na etykiecie produktu są zgodne.
- Pakowanie próżniowe nie jest alternatywą dla chłodzenia lub zamrażania. Żywność, wymagająca przechowywania w niskiej temperaturze, po zapakowaniu próżniowym musi być również przechowywana w lodówce lub zamrażarce.
- Pakowanie próżniowe nie zapobiega rozwojowi pleśni.
- Nie używaj produktu w stanie zmęczenia, choroby lub pod wpływem środków odurzających. Powoduje to pogorszenie wzroku, koncentracji, koordynacji i oceny sytuacji.
- Nie pozwalaj na korzystanie z produktu dzieciom lub osobom, które nie wiedzą, jak go obsługiwać.
- Nie pozwól, aby dzieci bawiły się produktem.
- Produkt musi być obserwowany podczas pracy, jeśli w jego pobliżu przebywają dzieci.

- Nie używaj produktu, jeśli jest uszkodzony.
- Nie wolno wprowadzać zmian w produkcie.
- Produktu można używać wyłącznie zgodnie z jego przeznaczeniem.

3 Obsługa

3.1 Przygotowanie żywności do pakowania próżniowego

! **Ostrzeżenie!** Tylko świeża żywność może być pakowana próżniowo. Pakowanie próżniowe nie zatrzymuje procesu psucia się żywności, jeśli już się rozpozczął. Pleśń i mikroorganizmy mogą nadal rozwijać się w środowisku o niskiej zawartości tlenu.

3.1.1 Przygotowania mięsa i ryb

Zbyt dużo wilgoci i soków z żywności utrudnia zamknięcie worka próżniowego. Aby temu zapobiec:

- Zamroź mięso i ryby na 1-2 godziny przed pakowaniem próżniowym, aby zachowały swoje soki i kształt.
- Włóż złożony ręcznik papierowy w worku próżniowym między żywnością a miejscem zgrzewu, aby wchłoniął soki podczas procesu pakowania próżniowego.

3.1.2 Przygotowanie sera

! **Ostrzeżenie!** Nie pakuj próżniowo miękkich serów ze względu na ryzyko wystąpienia bakterii beztlenowych.

- Worek próżniowy powinien być dłuższy niż potrzeba i zamykaj go po każdym użyciu.

3.1.3 Przygotowanie warzyw

! **Ostrzeżenie!** Nie pakuj próżniowo świeżych grzybów, cebuli ani czosnku ze względu na ryzyko wystąpienia bakterii beztlenowych.

- Warzywa w naturalny sposób wydzielają gazy. Dlatego najlepiej jest trzymać je w zamrażarce po zapakowaniu próżniowym.
 - Jeśli chcesz zapakować porcje warzyw na jeden posiłek, zamroź je na 1-2 godziny przed pakowaniem, a następnie pokrój i podziel do worków próżniowych.
 - Jeśli chcesz, aby warzywa zachowały swój smak, kolor i konsystencję, zblanszuj je przed zapakowaniem.
- 1** Włóż warzywa do gotującej się wody lub podgrzej je w kuchence mikrofalowej, aż będą ugotowane, ale nadal chrupiące.

Uwaga! Czas blanszowania wynosi od 1–2 minut w przypadku warzyw liściastych i groszku, 3–4 minuty w przypadku groszku cukrowego, pokrojonej cukinii i brokułów, około 5 minut w przypadku marchwi i 7–11 minut w przypadku kolby kukurydzy.

- 2 Zanurz warzywa w zimnej wodzie, aby zatrzymać proces gotowania.

3.1.4 Przygotowanie produktów w proszku

- Umieść oryginalne opakowanie żywności w worku próżniowym, np. mąkę, przed zapakowaniem. W przeciwnym razie proszek może dostać się do produktu i spowodować uszkodzenie.

3.1.5 Przygotowanie płynów

- Zamroź płyny, na przykład w garnku, formie do chleba lub tacce na kostki lodu, aż staną się twarde, zanim zapakujesz je próżniowo.

3.2 Funkcje przycisków

Przycisk	Opis
„Dry”	Naciśnij przycisk, aby zapakować próżniowo suchą żywność.
„Moist”	Naciśnij przycisk, aby zapakować próżniowo wilgotną żywność.
„Seal”	Naciśnij przycisk, aby zamknąć niestandardowej wielkości worki próżniowe lub aby zamknąć worek bez odsysania powietrza.
„Pulse”	Funkcja służy do kontrolowania procesu odsysania powietrza, na przykład podczas pakowania delikatnych lub soczystych potraw.
„Cancel”	Naciśnij przycisk, aby zatrzymać działanie produktu.

3.3 Przygotowanie worków próżniowych o niestandardowych rozmiarach

Produkt ma nóż do odcinania, którego można użyć do pocięcia worków próżniowych na odpowiednią długość.

- 1 Połóż produkt na równej powierzchni i podłącz go do gniazdka elektrycznego.
- 2 Otwórz pokrywę i umieść jeden koniec worka próżniowego na listwie zgrzewającej.

- 3 Zamknij pokrywę i dociśnij obie strony, aby oba zamki zatrzasnęły się na swoim miejscu.

- 4 Naciśnij przycisk „SEAL”. Wskaźnik zgrzewania świeci się podczas procesu.

- 5 Gdy wskaźnik zgrzewania zgaśnie, naciśnij przyciski zwalniające po obu stronach produktu.

- 6 Napełnij worek próżniowy i zamknij go.

3.4 Pakowanie próżniowe żywności

- 1 Włóż żywność, która ma być zapakowana próżniowo, do worka próżniowego.

Uwaga! Pozostaw co najmniej 5 cm między zawartością a górną częścią worka próżniowego.

- 2 Połóż produkt na równej powierzchni i podłącz go do gniazdka elektrycznego.

- 3 Włóż otwarty koniec worka próżniowego do komory próżniowej.

- 4 Zamknij pokrywę i dociśnij obie strony, aby oba zamki zatrzasnęły się na swoim miejscu.

- 5 Naciśnij odpowiedni przycisk, aby rozpocząć proces pakowania. Zaświeci się wskaźnik wybranego trybu. Patrz [„3.2 Funkcje przycisków” na stronie 30](#).

- 6 Gdy wskaźnik zgrzewania zgaśnie, naciśnij przyciski zwalniające po obu stronach produktu i wyciągnij worek.

3.5 Używanie trybu pulsacyjnego

Normalny proces próżniowy powoduje wysokie ciśnienie w worku próżniowym. W trybie pulsacyjnym czas i ciśnienie podciśnienia są nadzorowane. Zapobiega to niszczeniu delikatnych produktów spożywczych i wysysaniu płynu z żywności.

- 1 Włóż żywność, która ma być zapakowana, do worka próżniowego.

Uwaga! Pozostaw co najmniej 5 cm między zawartością a górną częścią worka próżniowego.

- 2 Połóż produkt na równej powierzchni i podłącz go do gniazdka elektrycznego.

- 3 Włóż otwarty koniec worka próżniowego do komory próżniowej.
- 4 Zamknij pokrywę i dociśnij obie strony, aby oba zamki zatrzasknęły się na swoim miejscu.
- 5 Naciśnij i przytrzymaj przycisk „PULSE”, aż worek próżniowy uzyska odpowiednie ciśnienie.
- 6 Naciśnij przycisk „SEAL”, aby zamknąć worek próżniowy. Zapala się wskaźnik zgrzewania.
- 7 Gdy wskaźnik zgrzewania zgaśnie, naciśnij przyciski zwalnające po obu stronach produktu i wyjmij worek próżniowy.

3.6 Gotowanie i rozmrażanie żywności pakowanej próżniowo

⚠ Ostrzeżenie! Nie rozmrażaj łatwo psujących się produktów spożywczych w temperaturze pokojowej, ale w lodówce lub kuchence mikrofalowej.

Żywność można gotować i rozmrażać w worku próżniowym.

- Przed włożeniem worka próżniowego do kuchenki mikrofalowej przebij go w celu uwolnienia gorącego powietrza.
- Podczas rozmrażania żywności w wodzie upewnij się, że temperatura wody jest niższa niż 75°C.

4 Przechowywanie

- Produkt, który nie będzie używany przez długi czas, należy przechowywać w czystym i suchym miejscu niedostępnym dla dzieci i zwierząt.
- Pokrywę produktu należy trzymać odblokowaną, gdy nie jest używany.

5 Konserwacja

⚠ Ostrzeżenie! Wszystkie konserwacje i naprawy muszą być wykonywane przez wykwalifikowany personel.

⚠ Ostrzeżenie! Odłącz produkt od gniazda zasilania przed czyszczeniem lub konserwacją.

5.1 Czyszczenie produktu

⚠ Przestroga! Nie namaczaj produktu w wodzie i upewnij się, że woda nie dostanie się do produktu podczas czyszczenia.

⚠ Przestroga! Do czyszczenia produktu nie używaj środków ściernych.

- 1 Wyczyść produkt na zewnątrz wilgotną szmatką. W razie konieczności użyj łagodnego detergentu.
- 2 Oczyszcz komorę próżniową z resztek płynów i jedzenia wilgotną szmatką z płynem do mycia naczyń.
- 3 Wyczyść wnętrze produktu ręcznikiem papierowym.
- 4 Dokładnie osusz wszystkie części.

EN

SV

NO

DA

PL

DE

FI

FR

NL

6 Usuwanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Produkt zatrzymuje się podczas pracy.	Zostało aktywowane zabezpieczenie przed przegrzaniem.	Pozwól produktowi ostygnąć przez 5 minut, a następnie kontynuuj używanie.
Nic się nie dzieje po naciśnięciu przycisku trybu.	Produkt nie jest podłączony do gniazdka elektrycznego.	Upewnij się, że przewód zasilający jest podłączony do sieci.
	Przewód zasilający jest uszkodzony.	Sprawdź przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. W razie konieczności naprawy zleć ją wykwalifikowanemu personelowi.
	Gniazdko elektryczne nie jest pod napięciem.	Podłącz inne urządzenie do gniazdka elektrycznego, aby upewnić się, że jest pod napięciem. Jeśli nie, sprawdź wyłącznik automatyczny i bezpieczniki w domu.
	Produkt nie uruchamia się.	Upewnij się, że przewód zasilający jest podłączony do sieci.
	Worek próżniowy nie jest prawidłowo włożony.	Upewnij się, że worek próżniowy jest umieszczony otwartym końcem do dołu w komorze próżniowej.
	Pokrywa nie jest prawidłowo zablokowana.	Dociśnij obie strony pokrywy i upewnij się, że obie zamki zatrzasnęły się na swoim miejscu.
Powietrze nie jest zasysane z worka próżniowego.	Worek próżniowy nie jest szczelny.	Upewnij się, że w worku próżniowym nie ma szczelin, fałd, zmarszczeń ani dziur.
	Uszczelki zgrzewania działają wadliwie.	Upewnij się, że uszczelki nie są luźne, zużyte lub pęknięte.
	Płyn uniemożliwia zamknięcie worka próżniowego.	Otwórz worek próżniowy i wytrzyj górną część wewnątrz worka próżniowego.
Powietrze przeniknęło z powrotem do torby.	Worek próżniowy nie jest prawidłowo zamknięty.	Upewnij się, że w uszczelce nie ma dziur, zmarszczeń ani płynów. Otwórz worek próżniowy i zamknij go ponownie lub użyj nowego.
	Listwa zgrzewająca jest mokra lub brudna.	Wyczyść listwę zgrzewającą.
	Uszczelki zgrzewania działają wadliwie.	Upewnij się, że uszczelki nie są luźne, zużyte lub pęknięte.
	Płyn uniemożliwia prawidłowe zamknięcie worka próżniowego.	Otwórz worek próżniowy i wytrzyj górną część wewnątrz worka próżniowego.

Problem	Możliwa przyczyna	Co zrobić
Worek próżniowy nie zamyka się.	Worek próżniowy nie jest szczelny.	Upewnij się, że nie ma szczelin, fałd ani zmarszczeń czy dziur w miejscu uszczelnienia.
	Płyn uniemożliwia prawidłowe zamknięcie worka próżniowego.	Otwórz worek próżniowy i wytrzymaj górną część wewnątrz worka próżniowego.
	Worek próżniowy nie jest prawidłowo włożony.	Upewnij się, że worek próżniowy jest umieszczony otwartym końcem do dołu w komorze próżniowej.

7 Utylizacja

- Pamiętaj, aby postępować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi utylizacji. Nie spalaj produktu.

8 Dane techniczne

Specyfikacja	Wartość
Napięcie znamionowe	230 V
Szerokość robocza	30 cm
Poziom hałasu	65 dB
Długość przewodu	90 cm
Wymiary (dł. x szer. x gł.)	37 x 10,5 x 7,2 x cm

1	Einführung	34
1.1	Das Produkt	34
1.2	Zweckgebundene Nutzung.....	34
1.3	Symbole.....	34
1.4	Produktübersicht.....	34
2	Sicherheit	35
2.1	Sicherheitshinweise.....	35
2.2	Sicherheitshinweise für die Bedienung.....	35
3	Betrieb	35
3.1	So bereiten Sie Lebensmittel fürs Vakuumieren vor	35
3.2	Anleitung Tasten.....	36
3.3	Zur Herstellung von Vakuumbuteln in Sondergröße.....	36
3.4	Vakuumieren von Lebensmitteln.....	36
3.5	So verwenden Sie den Pulsmodus	37
3.6	Vakuumverpackte Lebensmittel kochen oder auftauen	37
4	Lagerung	37
5	Reinigung und Wartung	37
5.1	So reinigen Sie das Produkt	37
6	Fehlersuche	38
7	Entsorgung	39
8	Technische Daten	39

1 Einführung

1.1 Das Produkt

Bei dem Produkt handelt es sich um ein Vakuumiergerät mit 4 verschiedenen Modi.

1.2 Zweckgebundene Nutzung

- Das Produkt ist nur für den Hausgebrauch oder eine gleichwertige Verwendung bestimmt, zum Beispiel:
 - Personalküchen am Arbeitsplatz
 - Bauernhäuser
 - von Kunden in Hotels, Motels und anderen Unterkünften
 - Bed & Breakfast.

1.3 Symbole

	Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass Sie die Anweisungen verstanden haben, bevor Sie das Produkt verwenden. Bewahren Sie die Anweisungen zum späteren Nachschlagen auf.
	Doppelt isoliert (Schutzklasse II), muss nicht geerdet werden.
	Dieses Produkt entspricht den geltenden EU-Richtlinien und -Vorschriften.
	Als Elektroschrott entsorgen.

1.4 Produktübersicht

Abbildung 1

- Dichtungsstreifen
- Verriegelung
- Dichtung
- Dichtungsstreifen mit Erhitzer
- Vakuumierkammer
- Freigabeknopf
- Vakuumbutelschneider
- Stauraum für Vakuumbutelschneider

Tasten

- Trockene Lebensmittel
- Feuchte Lebensmittel
- Nur Versiegeln
- Puls
- Abbrechen

2 Sicherheit

2.1 Sicherheitshinweise

⚠️ Warnung! Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht Lebens- und Verletzungsgefahr.

⚠️ Vorsicht! Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht die Gefahr, dass das Produkt, andere Materialien oder der angrenzende Bereich beschädigt werden.

Hinweis! Informationen, die in einer bestimmten Situation notwendig sind.

2.2 Sicherheitshinweise für die Bedienung

⚠️ Warnung! Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, besteht Lebens- und Verletzungsgefahr.

- Lesen und beachten Sie die Warnhinweise vor dem Betrieb.
- Das Produkt darf nicht in Wasser getaucht werden.
- Betreiben Sie das Produkt nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe einer Wärmequelle.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um den Stecker von der Steckdose zu trennen.
- Das Produkt hat ein kurzes Netzkabel, um zu verhindern, dass es hängen bleibt oder eine Stolpergefahr darstellt.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, achten Sie darauf, dass es nicht über einer Tischkante oder Arbeitsplatte hängt.
- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, achten Sie darauf, dass die Nennleistung des Verlängerungskabels mit der Nennleistung auf dem Produktetikett übereinstimmt.
- Vakuumverpackungen sind keine Alternative zum Kühlen oder Einfrieren. Lebensmittel, die gekühlt gelagert werden müssen, müssen nach dem Vakuumieren gekühlt oder eingefroren werden.
- Durch Vakuumieren kann die Bildung von Schimmel nicht verhindert werden.
- Verwenden Sie das Produkt nicht, wenn Sie müde, krank oder berauscht sind. Dadurch werden Ihr Sehvermögen, Ihre Wachsamkeit, Ihre Koordination und Ihr Urteilsvermögen beeinträchtigt.
- Überlassen Sie die Benutzung des Produktes nicht Kindern oder Personen, die mit der Bedienung des Produktes nicht vertraut sind.

- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Produkt spielen.
- Das Produkt muss während des Betriebs überwacht werden, wenn es in der Nähe von Kindern verwendet wird.
- Verwenden Sie das Produkt niemals, wenn es defekt ist.
- Nehmen Sie keine Änderungen an dem Produkt vor.
- Verwenden Sie das Produkt nur für die angegebene Funktion.

3 Betrieb

3.1 So bereiten Sie Lebensmittel fürs Vakuumieren vor

⚠️ Warnung! Nur frische Lebensmittel dürfen vakuumverpackt werden. Eine Vakuumverpackung kann einen bereits begonnenen Verderbungsprozess nicht aufhalten. Schimmelpilze und Mikroorganismen können in einer Umgebung mit niedrigem Sauerstoffgehalt immer noch wachsen.

3.1.1 Fleisch und Fisch vakuumieren

Zu viel Feuchtigkeit und Saft aus den Lebensmitteln erschweren das Verschließen des Vakuumbeutels. Um dies zu verhindern:

- Frieren Sie Fleisch und Fisch vor dem Vakuumieren 1-2 Stunden lang ein, damit sie ihren Saft und ihre Form behalten.
- Legen Sie ein gefaltetes Papiertuch in den Vakuumbbeutel zwischen den Lebensmitteln und dem Versiegelungsbereich, um den Saft während des Vakuumierens aufzunehmen.

3.1.2 Käse vakuumieren

⚠️ Warnung! Verpacken Sie Weichkäse nicht vakuumiert, da die Gefahr von anaeroben Bakterien besteht.

- Machen Sie den Vakuumbbeutel länger als nötig und verschließen Sie den Beutel nach jedem Gebrauch.

3.1.3 Gemüse vakuumieren

⚠️ Warnung! Vakuumieren Sie frische Pilze, Zwiebeln und Knoblauch nicht, da die Gefahr anaerober Bakterien besteht.

- Gemüse gibt von Natur aus Gase ab. Bewahren Sie Gemüse deshalb nach dem Vakuumieren am besten im Gefrierschrank auf.

- Um Gemüse zu portionieren, frieren Sie es 1–2 Stunden lang ein und teilen Sie es dann in den Vakuumbuteln in Mahlzeitenportionen auf.
 - Blanchieren Sie das Gemüse vor dem Vakuumieren, damit es seinen Geschmack, seine Farbe und seine Textur behält.
- 1 Das Gemüse in kochendes Wasser geben oder in der Mikrowelle erhitzen, bis es gar, aber noch knusprig ist.

Hinweis! Das Blanchieren dauert 1–2 Minuten für Blattgemüse und Erbsen, 3–4 Minuten für Zuckererbsen, geschnittene Zucchini und Brokkoli, etwa 5 Minuten für Karotten und 7–11 Minuten für Maiskolben.

- 2 Das Gemüse in kaltem Wasser einweichen, um den Garvorgang zu beenden.

3.1.4 Pulverförmige Lebensmittel vakuumieren

- Legen Sie die Originalverpackung der Lebensmittel in den Vakuumbutel, wenn pulverförmige Lebensmittel, z. B. Mehl, vakuumverpackt sind. Andernfalls kann das Pulver in das Produkt gelangen und Schäden verursachen.

3.1.5 Flüssigkeiten vakuumieren

- Frieren Sie Flüssigkeiten beispielsweise in einem Topf, einer Kastenform oder einer Eiswürfelschale ein, bis sie fest sind, bevor Sie sie vakuumieren.

3.2 Anleitung Tasten

Taste	Beschreibung
"Dry"	Drücken Sie die Taste, um trockene Lebensmittel zu vakuumieren.
"Moist"	Drücken Sie die Taste, um feuchte Lebensmittel zu vakuumieren.
"Seal"	Drücken Sie den Knopf, um Vakuumbutel in Sondergröße zu versiegeln oder um einen Vakuumbutel ohne Vakuum zu versiegeln.
"Pulse"	Die Funktion dient zur Steuerung des Vakuumprozesses, beispielsweise beim Verpacken von empfindlichen oder saftigen Lebensmitteln.
"Cancel"	Drücken Sie die Taste, um das Gerät zu stoppen.

3.3 Zur Herstellung von Vakuumbuteln in Sondergröße

Das Produkt verfügt über einen integrierten Schneider, mit dem die Vakuumbutel auf die gewünschte Länge zugeschnitten werden können.

- 1 Stellen Sie das Produkt auf eine ebene Fläche und schließen Sie es an die Steckdose an.
- 2 Öffnen Sie den Deckel und legen Sie ein Ende des Vakuumbutels auf den Dichtungstreifen.
- 3 Schließen Sie den Deckel und drücken Sie beide Seiten nach unten, sodass beide Verriegelungen einrasten.
- 4 Drücken Sie die Taste „SEAL“ (Versiegeln). Die Versiegelungsanzeige leuchtet während des Versiegelungsvorgangs auf.
- 5 Wenn die Versiegelungsanzeige erlischt, drücken Sie die Entriegelungstasten auf beiden Seiten des Produkts.
- 6 Füllen Sie den Vakuumbutel und versiegeln Sie ihn.

3.4 Vakuumieren von Lebensmitteln

- 1 Legen Sie die zu vakuumierenden Lebensmittel in einen Vakuumbutel.

Hinweis! Lassen Sie mindestens 5 cm Abstand zwischen dem Inhalt und der Oberseite des Vakuumbutels.

- 2 Stellen Sie das Produkt auf eine ebene Fläche und schließen Sie es an die Steckdose an.
- 3 Stecken Sie das offene Ende des Vakuumbutels in die Vakuumierkammer.
- 4 Schließen Sie den Deckel und drücken Sie beide Seiten nach unten, sodass beide Verriegelungen einrasten.
- 5 Drücken Sie die entsprechende Taste, um den Verpackungsvorgang zu starten. Die Anzeige für den ausgewählten Modus leuchtet auf. Siehe „[3.2 Anleitung Tasten](#)“ auf Seite 36.
- 6 Wenn die Anzeige erlischt, drücken Sie die Entriegelungstasten auf beiden Seiten des Produkts und entfernen Sie den Vakuumbutel.

3.5 So verwenden Sie den Pulsmodus

Der normale Vakuumvorgang verursacht einen hohen Druck im Vakuumbutel. Im Pulsmodus werden die Vakuumzeit und der Vakuumdruck gesteuert. Dadurch wird verhindert, dass empfindliche Lebensmittel zerstört werden und die Flüssigkeit aus den Lebensmitteln herausgesaugt wird.

- 1 Legen Sie die zu verpackenden Lebensmittel in einen Vakuumbutel.

Hinweis! Lassen Sie mindestens 5 cm Abstand zwischen dem Inhalt und der Oberseite des Vakuumbutels.

- 2 Stellen Sie das Produkt auf eine ebene Fläche und schließen Sie es an die Steckdose an.

- 3 Stecken Sie das offene Ende des Vakuumbutels in die Vakuumierkammer.

- 4 Schließen Sie den Deckel und drücken Sie beide Seiten nach unten, sodass beide Verriegelungen einrasten.

- 5 Drücken und halten Sie die Taste „PULSE“, bis der Vakuumbutel den entsprechenden Druck erreicht hat.

- 6 Drücken Sie die Taste „SEAL“, um den Vakuumbutel zu verschließen. Die Versiegelungsanzeige leuchtet.

- 7 Wenn die Versiegelungsanzeige erlischt, drücken Sie die Entriegelungstasten auf beiden Seiten des Produkts und entfernen Sie den Vakuumbutel.

3.6 Vakuumverpackte Lebensmittel kochen oder auftauen

⚠️ Warnung! Tauen Sie verderbliche Lebensmittel nicht bei Zimmertemperatur auf, sondern im Kühlschrank oder in der Mikrowelle.

Die Lebensmittel können im Vakuumbutel gekocht und aufgetaut werden.

- Durchbohren Sie den Vakuumbutel, um heiße Luft abzulassen, bevor Sie ihn in die Mikrowelle legen.
- Achten Sie beim Auftauen von Lebensmitteln in Wasser darauf, dass die Wassertemperatur unter 75 °C liegt.

4 Lagerung

- Wenn das Produkt über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, bewahren Sie es an einem sauberen und trockenen Ort auf, an dem Kinder und Haustiere keinen Zugang dazu haben.
- Lassen Sie den Deckel des Produkts entriegelt, wenn Sie es nicht verwenden.

5 Reinigung und Wartung

⚠️ Warnung! Alle anderen Reparaturen müssen von zugelassenem Personal durchgeführt werden.

⚠️ Warnung! Trennen Sie das Produkt von der Steckdose, bevor Sie es reinigen oder warten.

5.1 So reinigen Sie das Produkt

⚠️ Achtung! Weichen Sie das Produkt nicht in Wasser ein und achten Sie darauf, dass beim Reinigen kein Wasser in das Produkt gelangt.

⚠️ Achtung! Verwenden Sie keine Scheuermittel, um das Produkt zu reinigen.

- 1 Reinigen Sie die Außenfläche des Produkts mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
- 2 Reinigen Sie die Vakuumierkammer mit einem feuchten Tuch und Spülmittel von Flüssigkeiten und Speiseresten.
- 3 Reinigen Sie die Innenseite des Produkts mit einem Papiertuch.
- 4 Trocknen Sie alle Teile gründlich ab.

6 Fehlersuche

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Das Produkt stoppt während des Betriebs.	Der Überhitzungsschutz ist aktiviert.	Lassen Sie das Produkt 5 Minuten abkühlen und setzen Sie den Vorgang anschließend fort.
Beim Drücken der Modustaste passiert nichts.	Das Produkt ist nicht an eine Steckdose angeschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel an das Stromnetz angeschlossen ist.
	Das Netzkabel ist beschädigt.	Untersuchen Sie das Netzkabel auf Beschädigungen. Wenden Sie sich zur Reparatur an autorisiertes Fachpersonal.
	Die Steckdose ist nicht an den Strom angeschlossen.	Schließen Sie ein anderes Gerät an die Steckdose an, um sicherzustellen, dass sie Strom abgibt. Wenn nicht, überprüfen Sie den Leistungsschalter und die Sicherungen im Haus.
	Das Produkt wird nicht gestartet.	Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel an das Stromnetz angeschlossen ist.
	Der Vakuumbbeutel wurde nicht richtig eingesetzt.	Stellen Sie sicher, dass der Vakuumbbeutel mit dem offenen Ende nach unten in die Vakuummierkammer gelegt wird.
	Der Deckel ist nicht richtig verschlossen.	Drücken Sie beide Seiten des Deckels nach unten und achten Sie darauf, dass beide Verriegelungen einrasten.
Es wird keine Luft aus dem Vakuumbbeutel abgesaugt.	Der Vakuumbbeutel ist nicht luftdicht.	Achten Sie darauf, dass der Vakuumbbeutel keine Lücken, Knicke, Falten oder Löcher aufweist.
	Die Dichtungen sind defekt.	Stellen Sie sicher, dass die Dichtungen nicht locker, abgenutzt oder gerissen sind.
	Flüssigkeit verhindert das Verschließen des Vakuumbbeutels.	Öffnen Sie den Vakuumbbeutel und wischen Sie die obere Innenseite im Vakuumbbeutel ab.

Problem	Mögliche Ursache	Fehlerbehebung
Es ist Luft in den Beutel eingedrungen.	Der Vakuumbbeutel ist nicht richtig versiegelt.	Stellen Sie sicher, dass sich in der Versiegelung keine Löcher, Falten oder Flüssigkeit befinden. Öffnen Sie den Vakuumbbeutel und verschließen Sie ihn erneut oder verwenden Sie einen neuen Vakuumbbeutel.
	Der Dichtungsstreifen ist nass oder verschmutzt.	Reinigen Sie den Dichtungsstreifen.
	Die Dichtungen sind defekt.	Stellen Sie sicher, dass die Dichtungen nicht locker, abgenutzt oder gerissen sind.
	Flüssigkeit verhindert, dass der Vakuumbbeutel richtig versiegelt wird.	Öffnen Sie den Vakuumbbeutel und wischen Sie die obere Innenseite im Vakuumbbeutel ab.
Der Vakuumbbeutel lässt sich nicht versiegeln.	Der Vakuumbbeutel ist nicht luftdicht.	Achten Sie darauf, dass der Vakuumbbeutel im Versiegelungsbereich keine Lücken, Knicke, Falten oder Löcher aufweist.
	Flüssigkeit verhindert, dass der Vakuumbbeutel richtig versiegelt wird.	Öffnen Sie den Vakuumbbeutel und wischen Sie die obere Innenseite im Vakuumbbeutel ab.
	Der Vakuumbbeutel wurde nicht richtig eingesetzt.	Stellen Sie sicher, dass der Vakuumbbeutel mit dem offenen Ende nach unten in die Vakuuierkammer gelegt wird.

7 Entsorgung

- Stellen Sie sicher, dass Sie die örtlichen Vorschriften befolgen, wenn Sie das Produkt entsorgen.
Verbrennen Sie das Produkt nicht.

8 Technische Daten

Spezifikation	Wert
Nennspannung	230 V
Arbeitsbreite	30 cm
Geräuschpegel	65 dB
Kabellänge	90 cm
Maße (L x B x T)	37 x 10,5 x 7,2 x cm

Sisällysluettelo

1	Johdanto	40
1.1	Tuote	40
1.2	Käyttötarkoitus	40
1.3	Symbolit.....	40
1.4	Tuotteen yleiskuvas	40
2	Turvallisuus	41
2.1	Turvallisuusmääräykset.....	41
2.2	Käytön turvaohjeet.....	41
3	Käyttö	41
3.1	Ruoan valmistelu tyhjiöpakkaamista varten	41
3.2	Painikeopas.....	42
3.3	Haluamasi kokoisten tyhjiöpussien tekeminen	42
3.4	Ruoan tyhjiöpakkaaminen.....	42
3.5	Pulssitilan käyttäminen	42
3.6	Tyhjiöpakattujen elintarvikkeiden kypsentäminen ja sulattaminen	43
4	Säilytys	43
5	Ylläpito	43
5.1	Tuotteen puhdistaminen.....	43
6	Vianetsintä	44
7	Hävittäminen	45
8	Tekniset tiedot	45

1 Johdanto

1.1 Tuote

Tuote on tyhjiöpakkauslaite, jossa on 4 eri tilaa.

1.2 Käyttötarkoitus

- Tuote on tarkoitettu vain käytettäväksi vain kotitalouksissa ja vastaavissa, kuten
 - työympäristöissä olevissa henkilökunnan keittiötiloissa
 - maalaistoissa
 - hotellien, motellien ja muiden asuinympäristöjen asiakkaiden keskuudessa
 - bed and breakfast -paikoissa.

1.3 Symbolit

	Lue käyttöohjeet huolellisesti ja varmista ennen tuotteen käytön aloittamista, että olet ymmärtänyt ohjeet. Säilytä ohjeet myöhempää käyttöä varten.
	Kaksoiseristetty (suojausluokka II), ei vaadi maadoitusta.
	Tämä tuote on sovellettavien EU-direktiivien ja säännösten mukainen.
	Kierrätetään sähkö- ja elektroniikkajätteen mukana.

1.4 Tuotteen yleiskuvas

Kuva 1

1. Saumanauha
2. Lukko
3. Tiiviste
4. Saumanauha, jossa on lämmitin
5. Tyhjiökammio
6. Vapautuspainike
7. Tyhjiöpussin leikkuri
8. Tyhjiöpussin leikkurin säilytys

Painikkeet

9. Kuiva ruoka
10. Kostea ruoka
11. Pelkkä saumaus
12. Pulssi
13. Peruuta

2 Turvallisuus

2.1 Turvallisuusmääräykset

! **Varoitus!** Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla kuolema tai vammautuminen.

! **Huomio!** Jos näitä ohjeita ei noudateta, tuote, muut materiaalit tai ympäröivä alue voivat vahingoittua.

Huom. Tilannekohtaiset välttämättömät tiedot.

2.2 Käytön turvaohjeet

! **Varoitus!** Jos näitä ohjeita ei noudateta, seurauksena voi olla kuolema tai vammautuminen.

- Lue varoitusmerkinnät ja noudata niitä ennen käyttöä.
- Älä upota tuotetta veteen.
- Älä käytä tuotetta märillä tai kuumilla pinnoilla tai lämmönlähteen lähellä.
- Älä irrota tuotetta pistorasiasta vetämällä sähköjohdosta.
- Tuotteessa on lyhyt virtajohto, jotta siihen ei jää kiinni tai kompastu siihen.
- Jos käytetään jatkojohtoa, varmista, ettei se roiku pöydän tai työtason reunan yli.
- Varmista jatkojohtoa käytettäessä, että jatkojohdon ja tuotteen kilven luokitus on sama.
- Tyhjiöpakkaaminen ei ole vaihtoehto viilentämiselle tai pakastamiselle. Kylmässä säilytettävät elintarvikkeet on edelleen laitettava jääkaappiin tai jäädytettävä tyhjiöpakkauksen jälkeen.
- Tyhjiöpakkaaminen ei estä homeen kasvua.
- Älä käytä tuotetta, jos olet väsynyt, sairas tai päihtynyt. Nämä seikat heikentävät näkökykyäsi, valppauttasi, koordinaatiokykyäsi ja harkintakykyäsi.
- Älä anna lasten tai sellaisten henkilöiden, jotka eivät hallitse tuotteen käyttöä, käyttää sitä.
- Älä anna lasten leikkiä tuotteella.
- Tuotetta on valvottava käytön aikana, kun sitä käytetään lasten lähellä.
- Älä käytä tuotetta, jos se on vahingoittunut.
- Älä tee tuotteeseen muutoksia.
- Käytä tuotetta vain käyttötarkoituksensa mukaisesti.

3 Käyttö

3.1 Ruoan valmistelu tyhjiöpakkaamista varten

! **Varoitus!** Tyhjiöpakkaa ainoastaan tuoreita elintarvikkeita. Tyhjiöpakkaaminen ei pysäytä jo alkanutta pilaantumisprosessia. Home ja mikro-organismit voivat edelleen kasvaa vähähappisessa ympäristössä.

3.1.1 Lihan ja kalan valmistelu

Liian suuri kosteus ja ruoan nestemäärä vaikeuttavat tyhjiöpussin sulkemista. Tämän estämiseksi:

- Laita liha ja kala pakastimeen 1–2 tunnin ajaksi ennen tyhjiöpakkaamista, jotta ne säilyttävät nesteensä ja muotonsa.
- Laita taiteltu taluspaperi tyhjiöpussin sisään elintarvikkeen ja saumausalueen väliin imemään nesteet tyhjiöpakkausprosessin aikana.

3.1.2 Juuston valmistelu

! **Varoitus!** Älä tyhjiöpakkaa pehmeitä juustoja anaerobisten bakteerien aiheuttaman riskin vuoksi.

- Leikkaa tyhjiöpussista tarvittua pidempi ja sulje pussi jokaisen käyttökerran jälkeen.

3.1.3 Vihannesten valmistelu

! **Varoitus!** Älä tyhjiöpakkaa tuoreita sieniä, sipuleita ja valkosipulia anaerobisten bakteerien aiheuttaman riskin vuoksi.

- Vihanneksista erittyy luonnostaan kaasuja. Siksi ne on parasta säilyttää tyhjiöpakkaamisen jälkeen pakastimessa.
- Jos haluat annostella vihanneksia, pidä niitä pakastimessa 1–2 tuntia ja tee niistä sitten kerta-annoksia tyhjiöpusseihin.
- Ryöppää vihannokset ennen tyhjiöpakkaamista, jotta ne säilyttävät makunsa, värinsä ja rakenteensa.

- 1 Anna vihannesten kiehua vedessä tai mikroaaltouunissa, kunnes ne ovat kypsiä, mutta vielä rapeita.

Huom. Ryöppäysaika on 1–2 minuuttia lehtivihanneksille ja herneille, 3–4 minuuttia sokeriherneille, viipaloidulle kesäkurpitsalle ja parsakaalille, noin 5 minuuttia porkkanoille ja 7–11 minuuttia maissintähkille.

- 2** Liota vihanneksia kylmässä vedessä, jotta kypsennysprosessi pysähtyy.

3.1.4 Jauhemaisten elintarvikkeiden valmistelu

- Laita elintarvikkeen alkuperäinen pakkaus tyhjiöpussin sisään, kun tyhjiöpakkaat jauhemaista elintarviketta, kuten jauhoja. Muuten jauhe voi joutua tuotteen sisään ja aiheuttaa vahinkoa.

3.1.5 Nesteiden valmistelu

- Pakasta nesteet esimerkiksi kattilassa, uunivuoassa tai jääpalarasiassa, kunnes ne ovat kiinteitä ennen niiden tyhjiöpakkaamista.

3.2 Painikeopas

Painike	Kuvaus
"Dry"	Paina painiketta kuivien elintarvikkeiden tyhjiöpakkaamiseksi.
"Kostea"	Paina painiketta kostean ruoan tyhjiöpakkaamiseksi.
"Seal"	Paina painiketta tehdäkseen sauman haluamasi kokoiseen tyhjiöpussiin tai sulkeaksesi tyhjiöpussin ilman tyhjiötä.
"Pulse"	Toimintoa käytetään tyhjiöprosessin ohjaamiseen esimerkiksi herkkiä tai mehukkaita elintarvikkeita pakattaessa.
"Cancel"	Paina painiketta tuotteen toiminnan pysäyttämiseksi.

3.3 Haluamasi kokoisten tyhjiöpussien tekeminen

Tuotteessa on irrotusleikkuri, jonka avulla tyhjiöpussit voidaan leikata sopivaan pituuteen.

- 1** Aseta tuote tasaiselle alustalle ja kytke se pistorasiaan.
- 2** Avaa kansi ja aseta tyhjiöpussin toinen pää saumanauhan päälle.
- 3** Sulje kansi ja paina molempia sivuja alaspäin niin, että molemmat lukot napsahtavat paikalleen.
- 4** Paina "SEAL"-painiketta. Saumauksen merkkivalo palaa saumauksen aikana.
- 5** Kun saumauksen merkkivalo sammuu, paina tuotteen molemmilla puolilla olevia vapautuspainikkeita.

- 6** Täytä tyhjiöpussi ja saumaa se kiinni.

3.4 Ruoan tyhjiöpakkaaminen

- 1** Laita tyhjiöpakattavat elintarvikkeet tyhjiöpussiin.

Huom. Jätä vähintään 5 cm tyhjiöpussin sisällön ja pussin yläreunan väliin.

- 2** Aseta tuote tasaiselle alustalle ja kytke se pistorasiaan.
- 3** Laita tyhjiöpussin avoin pää tyhjiökammion päälle.
- 4** Sulje kansi ja paina molempia sivuja alaspäin niin, että molemmat lukot napsahtavat paikalleen.
- 5** Aloita pakkausprosessi painamalla työhön sopivaa painiketta. Valitun tilan merkkivalo syttyy. Katso lisätietoja kohdasta "[3.2 Painikeopas](#)" sivulla [42](#).
- 6** Kun merkkivalo sammuu, paina tuotteen molemmilla puolilla olevia vapautuspainikkeita ja poista tyhjiöpussi.

3.5 Pulssitilan käyttäminen

Normaali tyhjiöprosessi saa aikaan korkean paineen tyhjiöpussiin. Pulssitilassa voit ohjata tyhjiöaikaa ja -painetta. Näin estetään herkkien elintarvikkeiden tuhoutuminen ja nesteen imeytyminen pois ruoasta.

- 1** Laita elintarvikkeet tyhjiöpussiin.

Huom. Jätä vähintään 5 cm tyhjiöpussin sisällön ja pussin yläreunan väliin.

- 2** Aseta tuote tasaiselle alustalle ja kytke se pistorasiaan.
- 3** Laita tyhjiöpussin avoin pää tyhjiökammion päälle.
- 4** Sulje kansi ja paina molempia sivuja alaspäin niin, että molemmat lukot napsahtavat paikalleen.
- 5** Paina ja pidä "PULSE"-painiketta alhaalla, kunnes tyhjiöpussissa on sopiva paine.
- 6** Paina "SEAL"-painiketta tyhjiöpussin sulkemiseksi. Saumauksen merkkivalo palaa.
- 7** Kun saumauksen merkkivalo sammuu, paina tuotteen molemmilla puolilla olevia vapautuspainikkeita ja poista tyhjiöpussi.

3.6 Tyhjiöpakattujen elintarvikkeiden kypsentäminen ja sulattaminen

! **Varoitus!** Älä sulata helposti pilaantuvia elintarvikkeita huoneenlämmössä vaan jääkaapissa tai mikroaaltouunissa.

Ruoka voidaan kypsentää ja sulattaa tyhjiöpussissa.

- Tee tyhjiöpussiin reikä kuuman ilman vapauttamiseksi ennen kuin laitat sen mikroaaltouuniin.
- Kun sulatat elintarvikkeita vedessä, varmista, että veden lämpötila on alle 75 °C.

4 Säilytys

- Jos tuotetta ei käytetä pitkään aikaan, säilytä sitä puhtaassa ja kuivassa paikassa, lasten ja lemmikkieläinten ulottumattomissa.
- Pidä tuotteen kansi lukitsemattomana, kun sitä ei käytetä.

5 Ylläpito

! **Varoitus!** Huolto ja korjaukset on suoritettava vain valtuutetun henkilöstön toimesta.

! **Varoitus!** Irrota tuote pistorasiasta ennen tuotteen puhdistamista tai huoltoa.

5.1 Tuotteen puhdistaminen

! **Huomio!** Älä upota tuotetta veteen ja varmista, että tuotteeseen ei pääse vettä puhdistuksen aikana.

! **Huomio!** Älä käytä hankausaineita tuotteen puhdistamiseen.

- 1** Puhdista tuotteen ulkopinta kostealla liinalla. Käytä tarvittaessa mietoa pesuainetta.
- 2** Puhdista tyhjiökammio nesteistä ja ruokajäämistä kostealla liinalla ja astianpesuaineella.
- 3** Puhdista tuotteen sisäpuoli talouspaperilla.
- 4** Kuivaa kaikki osat huolellisesti.

6 Vianetsintä

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Tuote pysähtyy käytön aikana.	Ylikuumenemissuoja on aktivoitu.	Anna tuotteen jäähtyä 5 minuuttia ja jatka sitten toimintaa.
Mitään ei tapahdu, kun tilapainiketta painetaan.	Pumppua ei ole kytketty pistorasiaan.	Varmista, että virtajohto on kytketty verkkovirtaan.
	Virtajohto on vaurioitunut.	Tutki, onko virtajohdossa vaurioita. Käännä valtuutetun henkilöstön puoleen, kun pumppu tarvitsee korjausta.
	Pistorasiassa ei ole jännitettä.	Kytke toinen laite pistorasiaan varmistaaksesi, että siinä on jännitettä. Jos näin ei ole, tarkista katkaisija ja sulakkeet.
	Laitetta ei ole käynnistetty.	Varmista, että virtajohto on kytketty verkkovirtaan.
	Tyhjiöpussia ei ole asetettu oikein.	Varmista, että tyhjiöpussi asetetaan tyhjiökammioon avoin pää alaspäin.
	Kansi ei ole lukittu oikein.	Paina kannen molemmat sivut alas ja varmista, että molemmat lukot napsahtavat paikalleen.
Ilma ei poistu tyhjiöpussista.	Tyhjiöpussi ei ole ilmatiivis.	Varmista, ettei tyhjiöpussissa ole aukkoja, taitoksia, ryppyjä tai reikiä.
	Saumanuksen tiivisteet ovat viallisia.	Varmista, että saumanuksen tiivisteet eivät ole irronneet, kuluneet tai halkeilleet.
	Neste estää tyhjiöpussin sulkemisen.	Avaa tyhjiöpussi ja pyyhi tyhjiöpussin yläosa sisäpuolelta.
Pussiin on päässyt taas ilmaa.	Tyhjiöpussia ei ole suljettu oikein.	Varmista, ettei saumassa ole reikiä, ryppyjä tai nestettä. Avaa tyhjiöpussi ja sulje se uudelleen tai käytä uutta tyhjiöpussia.
	Saumanauha on märkä tai likainen.	Puhdista saumanauha.
	Saumanuksen tiivisteet ovat viallisia.	Varmista, että saumanuksen tiivisteet eivät ole irronneet, kuluneet tai halkeilleet.
	Neste estää tyhjiöpussia sulkeutumasta kunnolla.	Avaa tyhjiöpussi ja pyyhi tyhjiöpussin yläosa sisäpuolelta.
Tyhjiöpussi ei sulkeudu.	Tyhjiöpussi ei ole ilmatiivis.	Varmista, ettei saumausalueella ole aukkoja, taitoksia, ryppyjä tai reikiä.
	Neste estää tyhjiöpussia sulkeutumasta kunnolla.	Avaa tyhjiöpussi ja pyyhi tyhjiöpussin yläosa sisäpuolelta.
	Tyhjiöpussia ei ole asetettu oikein.	Varmista, että tyhjiöpussi asetetaan tyhjiökammioon avoin pää alaspäin.

7 Hävittäminen

- Varmista, että hävität tuotteen paikallisten määräysten mukaisesti. Älä polta tuotetta.

8 Tekniset tiedot

Tekniset tiedot	Arvo
Nimellisjännite	230 V
Raivausleveys	30 cm
Äänitaso	65 dB
Kaapelin pituus	90 cm
Mitat (P x L x S)	37 x 10,5 x 7,2 cm

Sommaire

1	Introduction	46
1.1	Le produit.....	46
1.2	Utilisation prévue	46
1.3	Symboles.....	46
1.4	Présentation du produit.....	46
2	Sécurité	47
2.1	Définitions relatives à la sécurité.....	47
2.2	Consignes de sécurité pour le fonctionnement.....	47
3	Utilisation	47
3.1	Pour préparer des aliments pour l'emballage sous vide	47
3.2	Guide des boutons.....	48
3.3	Pour réaliser des sacs sous vide de taille personnalisée.....	48
3.4	Pour emballer des aliments sous vide.....	48
3.5	Pour utiliser le mode de pulsation	48
3.6	Pour cuire et décongeler des aliments emballés sous vide.....	49
4	Stockage	49
5	Maintenance	49
5.1	Pour nettoyer le produit.....	49
6	Dépannage	50
7	Mise au rebut	51
8	Données techniques	51

1 Introduction





1.1 Le produit

Le produit est une scelleuse sous vide à 4 modes différents.

1.2 Utilisation prévue

- Le produit est uniquement destiné à un usage domestique et équivalent, notamment :
 - cuisines du personnel dans les environnements de travail
 - fermes
 - par des clients dans des hôtels, motels et autres environnements résidentiels
 - chambres d'hôtes.

1.3 Symboles

	Lisez attentivement le mode d'emploi et veillez à bien en comprendre les instructions avant d'utiliser le produit. Conservez le mode d'emploi pour toute référence ultérieure.
	Double isolation (classe de sécurité II), ne nécessite pas de mise à la terre.
	Ce produit est conforme aux directives et réglementations européennes en vigueur.
	Recycler comme déchet électrique.

1.4 Présentation du produit

Figure 1

- Bande de scellage
- Verrouillage
- Joint d'étanchéité
- Bande de scellage avec chauffe
- Chambre à vide
- Bouton de déverrouillage
- Coupe-sacs sous vide
- Stockage pour coupe-sacs sous vide

Boutons

- Aliments secs
- Aliments humides
- Scellage uniquement
- pulsations
- Annuler

2 Sécurité

2.1 Définitions relatives à la sécurité

⚠ Avertissement ! Le non-respect de ces instructions induit un risque de mort ou de blessure.

⚠ Attention ! Le non-respect des présentes instructions induit un risque d'endommagement du produit, de tout autre matériel ou de la zone adjacente.

Remarque ! Informations nécessaires dans une situation donnée.

2.2 Consignes de sécurité pour le fonctionnement

⚠ Attention ! Le non-respect de ces instructions peut entraîner un risque de mort ou de blessures.

- Veuillez lire et respecter les instructions d'avertissement avant l'utilisation.
- Ne trempez pas le produit dans l'eau.
- N'utilisez pas le produit sur des surfaces humides ou chaudes, ou à proximité d'une source de chaleur.
- Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour débrancher le produit du secteur.
- Le produit est doté d'un cordon d'alimentation court pour éviter tout coincement ou trébuchement.
- Si une rallonge est utilisée, assurez-vous qu'elle ne pend pas du bord d'une table ou d'un plan de travail.
- Si une rallonge est utilisée, assurez-vous que la valeur nominale de la rallonge et la valeur nominale sur l'étiquette du produit correspondent.
- L'emballage sous vide n'est pas une alternative à la réfrigération ou à la congélation. Les aliments qui doivent être réfrigérés doivent toujours être réfrigérés ou congelés une fois emballés sous vide.
- Le scellage sous vide n'empêche pas le développement de moisissures.
- N'utilisez pas le produit si vous êtes fatigué(e), malade ou en état d'ébriété. Cela diminuera votre vision, votre vigilance, votre coordination et votre jugement.
- Ne laissez pas des enfants ou des personnes utiliser le produit sans en avoir une connaissance adéquate.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec le produit.
- Le produit doit être surveillé pendant son fonctionnement lorsqu'il est utilisé à proximité d'enfants.

- N'utilisez pas le produit s'il est endommagé.
- N'apportez aucune modification au produit.
- Utilisez le produit uniquement pour sa fonction spécifiée.

3 Utilisation

3.1 Pour préparer des aliments pour l'emballage sous vide

⚠ Attention ! Seuls des aliments frais peuvent être emballés sous vide. L'emballage sous vide n'arrête pas un processus de détérioration qui a commencé. Des moisissures et des micro-organismes peuvent encore se développer dans un environnement à faible teneur en oxygène.

3.1.1 Pour préparer la viande et le poisson

Trop d'humidité et de jus d'aliments compliquent la fermeture du sac sous vide. Pour l'éviter :

- Congelez la viande et le poisson pendant 1 à 2 heures avant de les emballer sous vide pour qu'ils conservent leur jus et leur forme.
- Mettez une serviette en papier pliée dans le sac sous vide entre les aliments et la zone d'étanchéité pour absorber les jus au cours du processus d'emballage sous vide.

3.1.2 Pour préparer le fromage

⚠ Attention ! N'emballer pas sous vide les fromages à pâte molle en raison du risque de bactéries anaérobies.

- Faites en sorte que le sac sous vide soit plus long que nécessaire et fermez-le après chaque utilisation.

3.1.3 Pour préparer les légumes

⚠ Attention ! N'emballer pas sous vide les champignons, les oignons et l'ail frais en raison du risque de bactéries anaérobies.

- Les légumes émettent naturellement des gaz. Par conséquent, il est préférable de les conserver dans le congélateur après emballage sous vide.
- Pour portionner les légumes, congelez-les pendant 1 à 2 heures, puis séparez-les en portions dans les sacs sous vide.
- Blanchissez les légumes avant de les emballer sous vide afin qu'ils conservent leur saveur, leur couleur et leur texture.

- 1 Mettez les légumes dans de l'eau frémissante ou passez-les au micro-ondes, jusqu'à ce qu'ils soient cuits, mais encore croquants.

Remarque ! La durée de blanchiment est de 1 à 2 minutes pour les légumes-feuilles et les pois, de 3 à 4 minutes pour les mange-tout, les courgettes en tranches et les brocolis, d'environ 5 minutes pour les carottes et de 7 à 11 minutes pour le maïs en épi.

- 2 Faites tremper les légumes dans de l'eau froide pour arrêter le processus de cuisson.

3.1.4 Pour préparer des aliments en poudre

- Placez l'emballage d'origine des aliments à l'intérieur du sac sous vide lorsque des aliments en poudre, par exemple de la farine, sont emballés sous vide. Dans le cas contraire, la poudre peut pénétrer dans le produit et l'endommager.

3.1.5 Pour préparer des liquides

- Congelez les liquides, par exemple, dans une casserole, un moule à pain ou un bac à glaçons jusqu'à ce qu'ils soient solides avant de les emballer sous vide.

3.2 Guide des boutons

Bouton	Description
« Dry » (sec)	Appuyez sur le bouton pour emballer sous vide les aliments secs.
« Moist » (humide)	Appuyez sur le bouton pour emballer sous vide les aliments humides.
« Seal » (scellage)	Appuyez sur le bouton pour sceller des sacs sous vide de taille personnalisée ou pour sceller un sac sous vide sans vide.
« Pulse » (pulsation)	Cette fonction est utilisée pour contrôler le processus de vide, par exemple lors de l'emballage d'aliments délicats ou juteux.
« Cancel » (annuler)	Appuyez sur le bouton pour arrêter le fonctionnement du produit.

3.3 Pour réaliser des sacs sous vide de taille personnalisée

Le produit dispose d'une lame d'enlèvement qui peut être utilisée pour couper les sacs sous vide à la longueur applicable.

- 1 Placez le produit sur une surface plane et branchez-le au secteur.

- 2 Ouvrez le couvercle et placez une extrémité du sac sous vide sur la bande de scellage.

- 3 Fermez le couvercle et appuyez sur les deux côtés pour que les deux verrous s'enclenchent.

- 4 Appuyez sur le bouton « SEAL ». L'indicateur de scellage s'allume pendant le processus.

- 5 Quand l'indicateur de scellage se déclenche, appuyez sur les boutons de déverrouillage des deux côtés du produit.

- 6 Remplissez le sac sous vide et fermez-le.

3.4 Pour emballer des aliments sous vide

- 1 Glissez les aliments à emballer sous vide dans un sac sous vide.

Remarque ! Laissez au moins 5 cm entre le contenu et le haut du sac sous vide.

- 2 Placez le produit sur une surface plane et branchez-le au secteur.

- 3 Placez l'extrémité ouverte du sac sous vide dans la chambre à vide.

- 4 Fermez le couvercle et appuyez sur les deux côtés pour que les deux verrous s'enclenchent.

- 5 Appuyez sur le bouton approprié pour démarrer le processus d'emballage. L'indicateur du mode sélectionné s'allume. Voir "3.2 Guide des boutons" à la page 48.

- 6 Lorsque l'indicateur s'éteint, appuyez sur les boutons de déverrouillage des deux côtés du produit et retirez le sac sous vide.

3.5 Pour utiliser le mode de pulsation

Le processus de vide normal provoque une pression élevée dans le sac sous vide. En mode de pulsation, le temps de mise sous vide et la pression sont contrôlés. Cela permet d'éviter la destruction des aliments délicats et que le liquide soit aspiré hors des aliments.

- 1 Mettez les aliments à emballer dans un sac sous vide.

Remarque ! Laissez au moins 5 cm entre le contenu et le haut du sac sous vide.

- 2 Placez le produit sur une surface plane et branchez-le au secteur.
- 3 Placez l'extrémité ouverte du sac sous vide dans la chambre à vide.
- 4 Fermez le couvercle et appuyez sur les deux côtés pour que les deux verrous s'enclenchent.
- 5 Appuyez sur le bouton « PULSE » et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que le sac sous pression atteigne la pression applicable.
- 6 Appuyez sur le bouton « SEAL » pour sceller le sac sous vide. L'indicateur de scellage s'allume.
- 7 Lorsque l'indicateur de scellage s'éteint, appuyez sur les boutons de déverrouillage des deux côtés du produit et retirez le sac sous vide.

3.6 Pour cuire et décongeler des aliments emballés sous vide

⚠ Attention ! Ne décongelez pas les aliments périssables à température ambiante, mais au réfrigérateur ou au micro-ondes.

Les aliments peuvent être cuits et décongelés dans le sac sous vide.

- Percez le sac sous vide pour libérer l'air chaud avant de le mettre au micro-ondes.
- Lorsque vous décongelez des aliments dans l'eau, assurez-vous que la température de l'eau est inférieure à 75 °C.

4 Stockage

- Si le produit n'est pas utilisé pendant une période prolongée, rangez-le dans un endroit propre et sec, hors de portée des enfants et des animaux domestiques.
- Gardez le couvercle du produit déverrouillé lorsqu'il n'est pas utilisé.

5 Maintenance

⚠ Attention ! L'entretien et les réparations doivent être effectués par du personnel agréé.

⚠ Attention ! Débranchez le produit du secteur avant de nettoyer ou d'effectuer la maintenance du produit.

5.1 Pour nettoyer le produit

⚠ Attention ! Ne plongez pas le produit dans l'eau et veillez à ce que de l'eau ne s'infilte pas dans le produit lors du nettoyage.

⚠ Attention ! N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer le produit.

- 1 Nettoyez la surface extérieure du produit avec un chiffon humide. Si nécessaire, utilisez un détergent doux.
- 2 Nettoyez la chambre à vide des résidus liquides et alimentaires à l'aide d'un chiffon humide et de liquide vaisselle.
- 3 Nettoyez l'intérieur du produit à l'aide d'un essuie-tout.
- 4 Essuyez bien toutes les pièces.

6 Dépannage

Problème	Cause possible	Tâche
Le produit s'arrête pendant le fonctionnement.	La protection contre la surchauffe est activée.	Laissez refroidir le produit pendant 5 minutes puis poursuivez.
Rien ne se passe quand j'appuie sur le bouton de mode.	Le produit n'est pas connecté à la prise de courant.	Assurez-vous que le câble d'alimentation est branché au secteur.
	Le câble d'alimentation est endommagé.	Vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas endommagé. Référez-vous au personnel agréé pour la réparation.
	La prise de courant n'est pas sous tension.	Branchez un autre appareil à la prise pour vous assurer qu'elle est sous tension. Dans le cas contraire, vérifiez le disjoncteur et les fusibles de l'habitation.
	Le produit n'est pas démarré.	Assurez-vous que le câble d'alimentation est branché au secteur.
	Le sac sous vide n'est pas installé correctement.	Assurez-vous que le sac sous vide est placé avec l'extrémité ouverte vers le bas dans la chambre à vide.
	Le couvercle n'est pas correctement verrouillé.	Appuyez sur les deux côtés du couvercle et assurez-vous que les deux verrous s'enclenchent.
	L'air n'est pas aspiré du sac sous vide.	Le sac sous vide n'est pas hermétique.
Les joints d'étanchéité sont défectueux.		Assurez-vous que les joints d'étanchéité ne sont pas lâches, usés ou fissurés.
Du liquide empêche le scellage du sac sous vide.		Ouvrez le sac sous vide et essuyez le haut à l'intérieur du sac.
L'air s'est infiltré à nouveau dans le sac.	Le sac sous vide n'est pas scellé correctement.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de trous, de plis ou de liquide dans le joint. Ouvrez le sac sous vide puis refermez-le, ou utilisez-en un nouveau.
	La bande de scellage est humide ou sale.	Nettoyez la bande de scellage.
	Les joints d'étanchéité sont défectueux.	Assurez-vous que les joints d'étanchéité ne sont pas lâches, usés ou fissurés.
	Du liquide empêche le scellage du sac sous vide.	Ouvrez le sac sous vide et essuyez le haut à l'intérieur du sac.
Le sac sous vide ne se scelle pas.	Le sac sous vide n'est pas hermétique.	Assurez-vous qu'il n'y a pas d'espaces, de plis ou de trous dans la zone d'étanchéité.
	Du liquide empêche le scellage du sac sous vide.	Ouvrez le sac sous vide et essuyez le haut à l'intérieur du sac.
	Le sac sous vide n'est pas installé correctement.	Assurez-vous que le sac sous vide est placé avec l'extrémité ouverte vers le bas dans la chambre à vide.

7 Mise au rebut

- Veuillez à respecter la réglementation locale quand vous mettez le produit au rebut. Ne brûlez pas le produit.

8 Données techniques

Spécifications	Valeur
Tension nominale	230 V
Largeur de travail	30 cm
Niveau sonore	65 dB
Longueur de cordon	90 cm
Dimensions (LxlxP)	37 x 10,5 x 7,2 cm

1	Inleiding	52
1.1	Het product	52
1.2	Beoogd gebruik.....	52
1.3	Symbolen	52
1.4	Productoverzicht	52
2	Veiligheid	53
2.1	Definities van veiligheid.....	53
2.2	Veiligheidsvoorschriften voor gebruik.....	53
3	Gebruik	53
3.1	Voedsel voorbereiden voor vacuümverpakking	53
3.2	Toetsengids.....	54
3.3	Om vacuümzakken op maat te maken.....	54
3.4	Voedsel vacuüm verpakken	54
3.5	De pulsmodus gebruiken	54
3.6	Vacuümverpakt voedsel koken en ontdooien.....	55
4	Opbergen	55
5	Onderhoud	55
5.1	Het product schoonmaken	55
6	Problemen oplossen	56
7	Afvoeren	57
8	Technische gegevens	57

1 Inleiding

1.1 Het product

Het product is een vacuümsealer met 4 verschillende standen.

1.2 Beoogd gebruik

- Het product is alleen voor huishoudelijk en gelijkwaardig gebruik, bijvoorbeeld:
 - ruimten voor personeelskeukens in werkomgevingen
 - boerderijen
 - door klanten in hotels, motels en andere woonomgevingen
 - bed & breakfast-omgevingen.

1.3 Symbolen

	Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door en zorg ervoor dat u de instructies begrijpt voordat u het product gebruikt. Bewaar de instructies voor toekomstig gebruik.
	Dubbele isolatie (veiligheidsklasse II), geen aarding nodig.
	Dit product voldoet aan de geldende EU-richtlijnen en -regelgeving.
	Recyclen als elektrisch afval.

1.4 Productoverzicht

Afbeelding 1

1. Afdichtstrip
2. Vergrendeling
3. Afdichtingspakking
4. Afdichtstrip met verwarming
5. Vacuümkamer
6. Ontgrendelingsknop
7. Vacuümzaksnijder
8. Opbergplek voor vacuümzaksnijder

Knopen

9. Droog voedsel
10. Vochtig voedsel
11. Alleen afdichten
12. Pulseren
13. Annuleren

2 Veiligheid

2.1 Definities van veiligheid

⚠ Waarschuwing! Als u zich niet aan deze voorschriften houdt, kan dat leiden tot (dodelijk) letsel.

⚠ Voorzichtig! Als u zich niet aan deze voorschriften houdt, kan dat leiden tot schade aan het product, overige materialen of de nabije omgeving.

Let op! Informatie die in bepaalde situaties noodzakelijk is.

2.2 Veiligheidsvoorschriften voor gebruik

⚠ Waarschuwing. Als u zich niet aan deze voorschriften houdt, kan dat leiden tot (dodelijk) letsel.

- Lees en volg de waarschuwingsinstructies voor gebruik.
- Laat het product niet weken in water.
- Gebruik het product niet op natte of hete oppervlakken of in de buurt van een warmtebron.
- Trek niet aan de stroomkabel om de plug los te koppelen van het stopcontact.
- Het product heeft een kort netsnoer om te voorkomen dat het blijft haken of dat iemand erover struikelt.
- Als er een verlengsnoer wordt gebruikt, zorg er dan voor dat dit niet over de rand van een tafel of werkblad hangt.
- Als u een verlengkabel gebruikt, zorg er dan voor dat het aantal ampère van de verlengkabel overeenkomt met het aantal ampère op het productlabel overeenkomen.
- Vacuümverpakken is geen alternatief voor koelen of vriezen. Voedingsmiddelen die gekoeld moeten worden, moeten na het vacuümverpakken nog steeds gekoeld of ingevroren worden.
- Vacuüm sealen voorkomt de groei van schimmel niet.
- Gebruik het product niet als u moe, ziek of onder invloed bent. Dat vermindert uw gezichtsvermogen, alertheid en coördinatie- en beoordelingsvermogen.
- Laat het product niet gebruiken door kinderen of personen die het product niet kennen.
- Laat kinderen niet met het product spelen.
- Het product moet tijdens gebruik in de gaten worden gehouden als het in de buurt van kinderen wordt gebruikt.

- Gebruik het product niet als het beschadigd is.
- Breng geen wijzigingen aan in het product.
- Gebruik het product alleen voor de beoogde functie.

3 Gebruik

3.1 Voedsel voorbereiden voor vacuümverpakking

⚠ Waarschuwing. Alleen vers voedsel mag vacuüm worden verpakt. Vacuümverpakking stopt eenmaal begonnen bederf niet. Schimmel en micro-organismen kunnen nog steeds groeien in een zuurstofarme omgeving.

3.1.1 Vlees en vis bereiden

Te veel vocht en sappen in het voedsel maakt het moeilijk om de vacuümzak te sluiten. Om dit te voorkomen:

- Vlees en vis 1-2 uur voordat u het vacuüm verpakt, invriezen zodat het voedsel zijn sappen en vorm behouden.
- Leg een gevouwen papieren handdoek in de vacuümzak tussen het voedsel en het sealgedeelte om de sappen te absorberen tijdens het vacuümverpakingsproces.

3.1.2 Kaas bereiden

⚠ Waarschuwing. Verpak zachte kazen niet vacuüm vanwege het risico op anaerobe bacteriën.

- Maak de vacuümzak langer dan nodig en sluit de zak na elk gebruik.

3.1.3 Groenten bereiden

⚠ Waarschuwing. Verpak verse champignons, uien en knoflook niet vacuüm vanwege het risico op anaerobe bacteriën.

- Groenten stoten van nature gassen uit. Daarom kunnen ze na het vacuümverpakken het best in de vriezer worden bewaard.
- Om groenten in porties te verdelen vriest u ze 1-2 uur lang in en verdeelt u ze vervolgens in maaltijdporties in de vacuümzakken.
- Blancheer de groenten voordat u ze vacuüm verpakt, zodat ze hun smaak, kleur en textuur behouden.

- 1 Doe de groenten in kokend water of in de magnetron, tot ze gaar zijn, maar nog wel knapperig.

Let op! De tijd om te blancheren varieert van 1–2 minuten voor bladgroente en doperwtten, 3–4 minuten voor doperwtten, gesneden courgette en broccoli, ongeveer 5 minuten voor wortelen en 7–11 minuten voor maïskolven.

- 2 Week de groenten in koud water om het kookproces te stoppen.

3.1.4 Poedervormig voedsel bereiden

- Doe de originele verpakking van het voedsel in de vacuümzak wanneer poedervormig voedsel, bijvoorbeeld meel, vacuüm wordt verpakt. Anders kan het poeder in het product terechtkomen en schade veroorzaken.

3.1.5 Vloeistoffen bereiden

- Vries vloeistoffen in bijvoorbeeld een pot, broodvorm of ijsblokjesvorm tot ze stevig zijn voordat u ze vacuüm verpakt.

3.2 Toetsengids

Knop	Beschrijving
'Dry' (Droog)	Druk op de knop om droog voedsel vacuüm te verpakken.
'Moist' (Vochtig)	Druk op de knop om vochtig voedsel vacuüm te verpakken.
'Seal' (Sealen)	Druk op de knop om een vacuümzak op maat te sealen of om een vacuümzak zonder vacuüm te sealen.
'Pulse' (Pulseren)	De functie wordt gebruikt om het vacuümproces te regelen, bijvoorbeeld bij het verpakken van delicaat of sappig voedsel.
'Cancel' (Annuleren)	Druk op de knop om de werking van het product te stoppen.

3.3 Om vacuümzakken op maat te maken

Het product heeft een afnamesnijder waarmee de vacuümzakken in de gewenste lengte kunnen worden gesneden.

- 1 Zet het product op een vlakke ondergrond en sluit het aan op het stopcontact.
- 2 Open het deksel en leg een uiteinde van de vacuümzak op de afdichtstrip.
- 3 Sluit het deksel en druk beide zijden naar beneden zodat beide vergrendelingen vastklikken.

- 4 Druk op de knop 'SEAL' (SEALEN). De seal-indicator gaat branden tijdens het sealproces.

- 5 Druk aan beide zijden van het product op de ontgrendelknoppen wanneer de seal-indicator uitgaat.

- 6 Vul de vacuümzak en sluit hem af.

3.4 Voedsel vacuüm verpakken

- 1 Doe het voedsel dat vacuüm verpakt moet worden in een vacuümzak.

Let op! Laat minstens 5 cm ruimte tussen de inhoud en de bovenkant van de vacuümzak.

- 2 Zet het product op een vlakke ondergrond en sluit het aan op het stopcontact.

- 3 Plaats het open uiteinde van de vacuümzak in de vacuümkamer.

- 4 Sluit het deksel en druk beide zijden naar beneden zodat beide vergrendelingen vastklikken.

- 5 Druk op de knop die van toepassing is om het verpakkingsproces te starten. De indicator voor de geselecteerde modus licht op. Zie ['3.2 Toetsengids' op pagina 54](#).

- 6 Als de indicator uitgaat, drukt u op de ontgrendelknoppen aan beide zijden van het product en verwijdert u de vacuümzak.

3.5 De pulsmodus gebruiken

Het normale vacuümproces veroorzaakt een hoge druk in de vacuümzak. In de pulsmodus worden de vacuümtijd en -druk geregeld. Dit voorkomt dat delicaat voedsel wordt vernietigd en dat de vloeistof uit het voedsel wordt gezogen.

- 1 Doe het te verpakken voedsel in een vacuümzak.

Let op! Laat minstens 5 cm ruimte tussen de inhoud en de bovenkant van de vacuümzak.

- 2 Zet het product op een vlakke ondergrond en sluit het aan op het stopcontact.

- 3 Plaats het open uiteinde van de vacuümzak in de vacuümkamer.

- 4 Sluit het deksel en druk beide zijden naar beneden zodat beide vergrendelingen vastklikken.
- 5 Houd de knop 'PULSE' (PULSEREN) ingedrukt totdat de vacuümzak de juiste druk heeft.
- 6 Druk op de knop 'SEAL' (SEALEN) om de vacuümzak te sealen. De seal-indicator gaat branden.
- 7 Als de sealindicator uitgaat, drukt u op de ontgrendelknoppen aan beide zijden van het product en verwijdert u de vacuümzak.

3.6 Vacuümverpakt voedsel koken en ontdooien

⚠ Waarschuwing. Ontdooi bederfelijk voedsel niet op kamertemperatuur, maar in de koelkast of magnetron.

Het voedsel kan worden gekookt en ontdooid in de vacuümzak.

- Prik in de vacuümzak zodat er warme lucht vrijkomt voordat u hem in de magnetron stopt.
- Zorg er bij het ontdooien van voedsel in water voor dat de temperatuur van het water lager is dan 75 °C.

4 Opbergen

- Als het product gedurende lange tijd niet wordt gebruikt, bewaar het dan in een schoon en droog gebied waar kinderen en huisdieren geen toegang hebben.
- Houd het deksel van het product ontgrendeld wanneer het niet in gebruik is.

5 Onderhoud

⚠ Waarschuwing. Onderhoud en reparaties moeten worden uitgevoerd door goedgekeurd personeel.

⚠ Waarschuwing. Koppel het product los van het stopcontact voordat u het schoonmaakt of er onderhoud aan verricht.

5.1 Het product schoonmaken

⚠ Voorzichtig! Het product niet weken in water en ervoor zorgen dat er geen water in komt als u het schoonmaakt.

⚠ Voorzichtig! Gebruik geen schuurmiddelen om het product te reinigen.

- 1 Reinig de buitenkant van het product met een vochtige doek. Gebruik indien nodig een mild schoonmaakmiddel.
- 2 Ontdoe de vacuümkamer van vloeistof- en etensresten met een vochtige doek en afwasmiddel.
- 3 Maak de binnenkant van het product schoon met keukenpapier.
- 4 Droog alle onderdelen grondig.

6 Problemen oplossen

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het product stopt tijdens gebruik.	De oververhittingsbeveiliging is geactiveerd.	Laat het product 5 minuten afkoelen en ga dan verder met het gebruik.
Er gebeurt niets wanneer de modusknop wordt ingedrukt.	Het product is niet aangesloten op het stopcontact.	Zorg ervoor dat het netsnoer is aangesloten op het elektriciteitsnet.
	De voedingskabel is beschadigd.	Controleer de voedingskabel op beschadigingen. Raadpleeg bevoegd personeel voor reparatie.
	Het stopcontact staat niet onder spanning.	Sluit een ander apparaat aan op het stopcontact om te controleren of er spanning op staat. Zo niet, controleer dan de stroomonderbreker en zekeringen in huis.
	Het product is niet gestart.	Zorg ervoor dat het netsnoer is aangesloten op het elektriciteitsnet.
	De vacuümzak is niet goed geïnstalleerd.	Zorg ervoor dat de vacuümzak met de open kant naar beneden in de vacuümkamer wordt geplaatst.
	Het deksel is niet goed vergrendeld.	Duw beide kanten van het deksel naar beneden en zorg ervoor dat beide vergrendelingen vastklikken.
De lucht wordt niet uit de vacuümzak gezogen.	De vacuümzak is niet luchtdicht.	Zorg ervoor dat er geen openingen, vouwen, kreukels of gaten in de vacuümzak zitten.
	De pakkingen zijn defect.	Controleer of de pakkingen niet loszitten, versleten of gebarsten zijn.
	Vloeistof voorkomt dat de vacuümzak dicht gaat.	Open de vacuümzak en veeg de bovenkant in de vacuümzak schoon.
Er is weer lucht in de zak gesijpeld.	De vacuümzak is niet goed geseald.	Zorg ervoor dat er geen gaten, rimpels of vloeistof in de afdichting zit. Open de vacuümzak en sluit hem opnieuw af, of gebruik een nieuwe vacuümzak.
	De afdichtstrip is nat of vuil.	Maak de afdichtstrip schoon.
	De pakkingen zijn defect.	Controleer of de pakkingen niet loszitten, versleten of gebarsten zijn.
	Vloeistof zorgt ervoor dat de vacuümzak niet goed sluit.	Open de vacuümzak en veeg de bovenkant in de vacuümzak schoon.
De vacuümzak sluit niet.	De vacuümzak is niet luchtdicht.	Zorg ervoor dat er geen spleten, vouwen, kreukels of gaten in het afdichtingsgebied zitten.
	Vloeistof zorgt ervoor dat de vacuümzak niet goed sluit.	Open de vacuümzak en veeg de bovenkant in de vacuümzak schoon.
	De vacuümzak is niet goed geïnstalleerd.	Zorg ervoor dat de vacuümzak met de open kant naar beneden in de vacuümkamer wordt geplaatst.

7 Afvoeren

- Volg de lokale voorschriften wanneer u het product afvoert. Verbrand het product niet.

8 Technische gegevens

Specificatie	Waarde
Nominale spanning	230 V
Werkbreedte	30 cm
Geluidsniveau	65 dB
Snoerlengte	90 cm
Afmetingen (LxBxD)	37 x 10,5 x 7,2 x cm



www.jula.com