



Info/Tootja/Ražotäjs/Gamintojas: Tammer Brands Oy,
Viinikankatu 36, 33800 Tampere, Finland, marjukka.info

User manual

Important points for your safety

Read and fully understand all instructions and warnings prior to using this machine. Your safety is most important!

1. Read the instructions carefully.
2. Do not allow the appliance to be used as a toy.
3. This appliance should not be operated by children.
4. Do not operate the appliance with a damaged power cord or plug.
5. Do not use the appliance on a wet or hot surface, or near a heat source.
6. Always use the appliance on a level surface.
7. Do not immerse any part of the appliance, power cord or plug into water or other liquid.
8. To disconnect, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on the cord. Always unplug the appliance before cleaning and when not in use.
9. If the power cord or device is damaged, the appropriate measures requiring service, replacement or repair must be left to professionals.
10. Close supervision is required when this product is used near children.
11. The appliance is not for commercial use. If sealing more than 20 bags continuously, wait at least 25 minutes before resuming use of your appliance.
12. Keep the upper lid of the appliance unlocked when not in use.
13. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
14. If the power cord gets damaged, the manufacturer, its service representative or a person with equivalent qualifications must replace it in order to avoid any danger.

This appliance is for HOUSEHOLD USE ONLY.

Do not attempt to service this product. All service operations must be left to professionals.

A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are not prohibited from being used when care is exercised in their use. When an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord shall be no less than the marked electrical rating of the appliance. The longer cord shall be arranged so that it does not drape over the counter-top or tabletop where it is capable of being tripped over, snagged, or pulled on unintentionally, especially by children.

Start enjoying the benefits of your vacuum sealer system

Thank you for purchasing this vacuum sealer.

With this new vacuum sealer, just close the lid by pressing down on both sides. When the lid is locked in place, press the vacuum button and let the vacuum sealer do the rest! The machine will continue to vacuum out air and then seal the bag; release the lid by pressing the buttons on both sides of the machine and your items are now vacuum fresh!

Your new vacuum sealer system includes the following :

- VS150-N Vacuum Sealer
- User Manual

Vacuum sealing guidelines

Food storage & safety

IMPORTANT: Vacuum packaging is NOT a substitute for refrigeration or freezing. Any perishable foods that require refrigeration must still be refrigerated or frozen after vacuum packaging.

For best result in extending the life of foods, it is important to vacuum package foods that are fresh. Once food has begun to deteriorate, vacuum packaging may only slow the deterioration process. Vacuum sealing cannot prevent the growth of mold. Other disease causing microorganisms can still grow in low oxygen environments and may require further measures to be eliminated.

Food preparation hints and tips for air-tight vacuum sealing

Cooking, Thawing and Reheating – Simmering in a vacuum bag helps food retain its flavor and it helps with the clean up as well. No dirty saucepans... When reheating foods in the microwave using your vacuum bags, always puncture open the bag to allow hot air to escape. You can also reheat foods in the vacuum bags by placing them in water at a low simmer below 170°F (75°C).

IMPORTANT: Always thaw foods in either refrigerator or microwave – do not thaw perishable foods at room temperature.

Preparation hints for meat and fish:

Try pre-freezing meats and fish for 1-2 hours before vacuum packaging. This helps retain the juice and shape, and provides for a better seal. If you can't, place a folded paper towel between the food and top of the bag, but below seal area. Leave paper towel in bag to absorb excess moisture and juices during vacuum packaging process.

Preparation hints for cheeses:

Vacuum package cheese after each use. If you make your bag just a little longer than needed, you can re-seal the bag after each use. **IMPORTANT:** Due to the risk of anaerobic bacteria, soft cheeses should never be vacuum packaged.

Preparation guidelines for vegetables:

Blanching is a process that should be done before vacuum packaging vegetables. This process stops the enzyme action that could lead to loss of flavor, color and texture. To blanch vegetables, place them in Simmering water or in a microwave until they are cooked, but still crisp. Blanching times can range from 1 to 2 minutes for leafy greens and peas; 3 to 4 minutes for snap peas, sliced zucchini or broccoli; give your carrots about 5 minutes; and 7 to 11 minutes for corn on the cob. After blanching, immerse vegetables in cold water to stop the cooking process.

NOTE: All vegetables (including broccoli, Brussels sprouts, cabbage, cauliflower, kale, turnips) naturally emit gases, during storage. Therefore, after blanching, it's best if they're stored in the freezer.

More on vegetables:

Vegetables are a great candidate for portion control; when storing vegetables, try pre-freezing them for 1 to 2 hours, then separate them into meal portions within your vacuum bags. After they have been vacuum packaged, return them to the freezer.

IMPORTANT: Due to the risk of anaerobic bacteria, fresh mushrooms, onions & garlic should never be vacuum packaged.

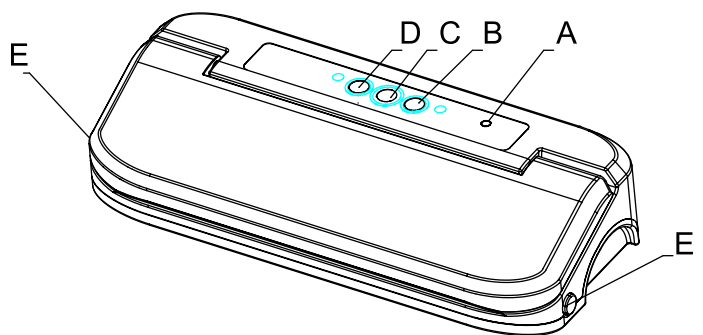
Preparation hints for powdery foods:

When vacuum packaging powdery items like flour, it's best to use their original packaging inside of the vacuum bags. The fine powder could get sucked into the machine and cause enough damage to shorten the life of the sealer.

Preparation hints for liquids:

Before you vacuum package liquid such as soup stock, pre-freeze in a casserole dish, loaf pan or ice cube tray until solid. Remove frozen liquid from pan and vacuum package in the vacuum bags. You can then stack in the freezer. When you're ready to use, just cut corner of bag and place in either a microwave dish or drop into water at a low simmer, below 170°F (75°C).

Features of your Product



A. Port for vacuuming canister

Auxiliary hose and vacuum tank sold separately. Insert one end of the accessory hose into this port, put the other end into the port on the canister lid and then let the appliance vacuum the canister afresh.

B. Vacuum & seal button

Press to vacuum the package and seal food airtight. The appliance shuts off automatically.

C. Cancel button

Immediately halts the current function.

D. Seal only button

This button has three applications:

1. Press to create a seal when making bags from a roll.
2. Press to immediately stop the vacuum process and begin sealing the bag. Prevents delicate foods from being crushed.
3. Press to create a seal on Mylar bags (such as a potato chip bag) to keep food sealed airtight.

E. Release Button

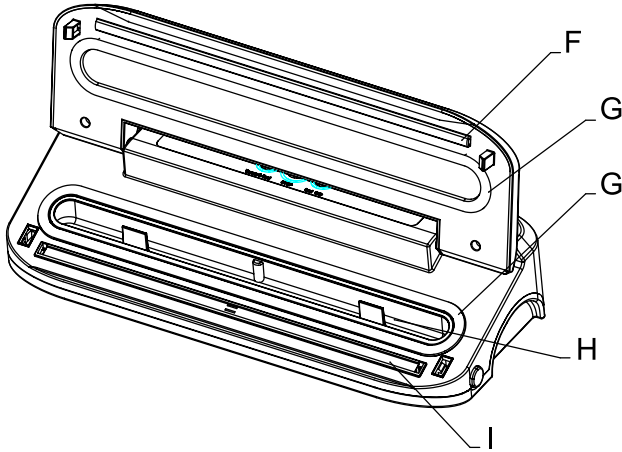
Press to open the lid after the sealing process is completed.

F. Rubber sealing strip

G. Sealing gaskets (up and down)

H. Vacuum chamber (with removable vacuum slot for easy cleaning)

I. Heating element



How to make custom sized bags

1. Pull enough bag material to hold item to be vacuum packaged, plus 2 inches. With a pair of scissors or sharp knife, cut desired bag length from bag roll. Make sure to cut in a straight line. Plug in power cord.
2. Open lid. Place one end of cut bag onto sealing strip, don't worry if you accidentally place any material onto the gasket area.
3. Close lid firmly by pressing down firmly on both sides, check to make sure that the lid will not open. If the lid can not be lifted, then you have successfully locked the lid in place.

NOTE: The sealing strip will NOT work properly unless you lock the lid. Ensure that the lid has been locked on both sides for proper sealing.

4. Now that the lid has been locked, press the "Seal" button to create a custom sized bag. The indicator light illuminates during the seal process.
5. Once completed the indicator light will turn off; press the release buttons on both sides of the machine, it is now safe to take out the newly created bag.
6. The custom sized bag is now ready for vacuum sealing.

CAUTION: Make sure you give the appliance time to cool down. Wait at least 20 seconds between seals. Under very heavy usage, appliance will shut off automatically to prevent overheating. If it does, wait 20 minutes to allow appliance to cool off.

How to vacuum seal with the vacuum bags

1. Place the item(s) to be sealed into the pre-cut or custom sized bag. Leave at least 2 inches between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.
2. Open lid and place the open end of the bag down into the Vacuum channel.
3. Close lid firmly by pressing down firmly on both sides, check to make sure that the lid will not open. If the lid can not be lifted, then you have successfully locked the lid in place.
4. To begin the vacuum process, press the "Vacuum & Seal" button. The unit will continue to vacuum and then seal once air has been removed.
5. Once the indicator light has turned off, press the release buttons on both sides of the machine to release the bag.



Care & cleaning

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water.
3. Do not use abrasives to clean the unit.
4. Wipe the outer surface with a soft, damp cloth and soap.
5. To clean the inside of the unit, wipe away any food or liquid with a paper towel.
6. Dry all parts thoroughly before you plug in and operate the unit again.
7. Vacuum chamber may trap liquids that were drawn from the bag; use a mild dish washing soap and a warm, damp cloth to wipe away any left behind liquid from the vacuum chamber. Dry thoroughly.

Trouble shooting

Nothing happens when I press the "VACUUM" button:

- Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet.
- Make sure the power cord is not damaged in any way.
- Make sure the electrical outlet is operative by plugging in another appliance. If it's not, please check the circuit breakers or fuses in your home.
- Make sure you have turned on the power switch on the back of the machine.
- Make sure the bag is positioned correctly down in the vacuum chamber.
- Press down on both sides of the lid and make sure it is locked in place.
- Wait 25 minutes to allow appliance to cool off, and then try using again.

Air is not vacuumed from the bag:

- Check that there are no gaps, folds, wrinkles or holes in the pre-sealed bags.
- Check for loose, worn or cracked Upper and Lower sealing gaskets.
- Foods with high liquid contents may prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.
- Check to see if bag is properly inserted into the vacuum chamber.
- Make sure you've placed the bag in the proper place. When making a bag from a roll, make sure end of cut piece is on the sealing strip.

Bag melts:

The sealing strip may have been too hot during the sealing process. Allow the unit to cool for 20 seconds between uses. If the bag continues to melt, allow unit to cool with the lid in the upright position for 25 minutes before using.

Air has seeped back into the vacuumed bag:

- Check the seal of the bag. There may be a hole or wrinkle that is allowing air to reenter the bag. Carefully cut the bag open and re-seal it, or use an entirely new bag.
- Make sure there is no moisture or liquid from the food present within the bag seal. You may need to cut open the bag and re-seal it, or use an entirely new bag. Partially freeze foods with excess liquids, prior to vacuum sealing.
- Make sure there are no food items with sharp edges that may have punctured the bag. If you find a puncture hole, seal the item in an entirely new bag.
- Make sure no liquids were drawn to the sealing strip area.
- Check for loose, worn or cracked Upper and Lower sealing gaskets.
- Moisture of foods with high liquid content will prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.

Bag will not seal:

- Check that there aren't any gaps, folds, wrinkles or holes in pre-sealed edges.
- Moisture of foods with high liquid content will prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.
- Make sure you've placed the bag in the proper place. When making a bag from a roll, make sure end of cut piece is on the sealing strip.
- Make sure you've given the appliance time to cool down. Wait 20 seconds between seals.

Service Instructions

1. DO NOT try to repair or adjust the electrical or mechanical functions of the device yourself.
2. If you believe a repair is needed, contact a service company.

Käyttöopas

Tärkeitä turvallisuusohjeita

Lue kaikki ohjeet ja varoitukset niin että ymmärrät ne ennen laitteen käyttämistä. Turvallisuus on tärkeintä!

1. Lue ohjeet huolellisesti.
2. Laitteen käyttö leluna on kielletty.
3. Lapset eivät saa käyttää laitetta.
4. Älä käytä laitetta, jos virtajohto tai pistotulppa on vaurioitunut.
5. Älä käytä laitetta märällä tai kuumalla pinnalla tai lämmönlähteen lähellä.
6. Käytä laitetta aina tasaisella pinnalla.
7. Älä upota mitään laitteen osaa tai virtajohtoa tai pistotulppaa veteen tai muuhun nesteeseen.
8. Katkaise laitteen virransyöttö irrottamalla pistotulppa pistorasiasta. Älä vedä johdosta. Vedä pistotulppa pistorasiasta aina ennen kuin puhdistat laitteen ja kun laite ei ole käytössä.
9. Jos virtajohto tai laite on vaurioitunut, asianmukaiset huolto, vaihtoa tai korjausta vaativat toimenpiteet tulee jättää ammattilaisen tehtäväksi.
10. Tuote vaatii tarkkaa valvontaa, jos sitä käytetään lasten lähellä.
11. Laitetta ei ole tarkoitettu kaupalliseen käyttöön. Jos tiivistät yli 20 pussia peräkkäin, odota vähintään 25 minuuttia, ennen kuin jatkat laitteen käyttöä.
12. Pidä laitteen yläkannen lukitus avattuna, kun laite ei ole käytössä.
13. Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja sellaiset henkilöt, joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset ominaisuudet ovat alentuneet tai joilla ei ole kokemusta ja tietoa, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu käyttämään laitetta turvallisesti ja jos he ymmärtävät laitteen käyttöön liittyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa laitetta eivätkä he saa tehdä laitteen hoitotoimenpiteitä ilman valvontaa.
14. Jos verkkoliitäntäjohto vaurioituu, on valmistajan tai valmistajan huoltoedustajan tai vastaavan pätevän henkilön vaihdettava se vaaran välttämiseksi.

Tämä laite on tarkoitettu
AINOASTAAN KOTITALOUSKÄYTTÖÖN.

Älä yritä huoltaa laitetta itse. Huolto on annettava ammattilaisen tehtäväksi.

Lyhyt virtajohto pienentää sitä riskiä, että joku voisi sotkeentua tai kompastua virtajohtoon.

Jatkojohtojen käyttö ei ole kielletty, kunhan niitä käytetään huolellisesti. Jatkojohtoon merkityn käyttöjännitteen on oltava vähintään yhtä suuri kuin laitteeseen merkityn käyttöjännitteen. Jatkojohto on aseteltava siten, ettei se roiku tason tai pöytälevyn yli, jotta siihen ei kompastuta, se ei tartu mihinkään eivätkä esimerkiksi lapset pääse vetämään sitä.

Aloita tyhjiöpakkausjärjestelmän käyttö

Kun uusi vakuumikone on käytössä, sulje kansi painamalla sitä molemmilta puolilta. Kun kansi on lukittunut paikalleen, paina tyhjiöpakkaus- ja tiivistyspainiketta.

Kone poistaa ilman ja tiivistää pussin. Vapauta kansi painamalla koneen molemmilla sivuilla olevia painikkeita. Elintarvikkeesi ovat nyt tyhjiöpakattuja! Uudessa tyhjiöpakkausjärjestelmässäsi on seuraavat osat:

- Vakuumikone VS150-N
- Käyttöopas

Tyhjiöpakkausta koskeva ohjeistus

Elintarvikkeiden säilytys ja turvallisuus

TÄRKEÄÄ: Tyhjiöpakkaus ei korvaa jäädytystä tai pakastusta. Kaikki pilaantuvat elintarvikkeet, jotka vaativat jäädytystä, on säilytettävä jääkaapissa tai pakastimessa tyhjiöpakkaamisen jälkeen. Elintarvikkeiden säilyvyyttä pidennetään parhaiten tyhjiöpakkaamalla elintarvikkeet tuoreina. Kun ruoka on alkanut pilaantua, tyhjiöpakkaus voi ainoastaan hidastaa pilaantumisprosessia. Tyhjiöpakkaus ei estä homeen muodostumista. Vähähappisessa ympäristössä voi yhä kasvaa muita sairauksia aiheuttavia mikro-organismeja, joiden poistaminen saattaa vaatia toisenlaisia toimenpiteitä.

Ruoanlaittovinkejä ilmatiivistä vakuumpussia varten

Kypsennys, sulatus, uudelleenkuumennus ja hauduttaminen vakuumpussissa auttaa säilyttämään ruoan aromin. Se helpottaa myös puhdistusta, sillä kattila ei likaannu. Kun vakuumpussissa olevaa ruokaa lämmitetään mikroaaltouunissa, pistä pussiin reikä, jotta kuuma ilma pääsee ulos. Voit lämmittää ruokaa vakuumpussissa myös hauduttamalla pussia vedessä miedossa, alle 75 °C:n lämpötilassa.

TÄRKEÄÄ:

- Sulata elintarvikkeet aina jääkaapissa tai mikroaaltouunissa – älä sulata pilaantuvia elintarvikkeita huoneenlämpötilassa.
- Anaerobisten bakteerien riskin vuoksi pehmeitä juustoja, tuoreita sieniä, sipulia/valkosipulia ei saa koskaan tyhjiöpakata.

Lihan ja kalan valmisteluvinkkejä

Esipakasta lihaa ja kalaa 1–2 tuntia ennen tyhjiöpakkaamista. Esipakastus auttaa säilyttämään ruoan mehevyyden ja muodon ja tuottaa paremman tiivistyksen.

Jos se ei ole mahdollista, aseta taitettu paperipyyhe ruoan ja pussin yläosan

väliin tiivistysalueen alapuolelle. Jätä paperipyyhe pussiin tyhjiöpakkaamisen ajaksi imemään liika kosteus ja mehu.

Juustojen valmisteluvinkkejä

Tyhjiöpakkaa juusto aina käytön jälkeen. Jos teet pussista hieman tarvittavaa pidemmän, voit tiivistää pussin uudelleen aina käytön jälkeen.

TÄRKEÄÄ: Anaerobisten bakteerien riskin vuoksi pehmeitä juustoja ei saa koskaan tyhjiöpakata.

Vihannesten valmisteluvinkkejä

Vihannekset kannattaa ryöpätä ennen tyhjiöpakkaamista, sillä ryöppäminen pysäyttää entsyymivaikutuksen, joka voi hävittää aromia, väriä ja rakennetta. Ryöppää vihannekset pitämällä niitä kiehuvässä vedessä tai mikroaaltouunissa, kunnes ne ovat kypsiä mutta yhä rapeita. Ryöppäysajat: lehtevät vihreät vihannekset ja herneet 1–2 minuuttia, taittoherneet ja viipaloitu kesäkurpitsa tai parsakaali 3–4 minuuttia, porkkanat 5 minuuttia ja maissintähkät 7–11 minuuttia. Pysäytä kypsennysprosessi ryöppäyksen jälkeen upottamalla vihannekset kylmään veteen.

HUOMAUTUS: Kaikki vihannekset (mukaan lukien parsakaali, ruusukaali, keräkaali, kukkakaali, lehtikaali ja nauris) erittävät luonnostaan kaasuja säilytyksen aikana. Sen vuoksi niitä kannattaa ryöppäyksen jälkeen säilyttää pakastimessa.

Lisätietoja vihanneksista

Vihannekset kannattaa annostella: kun säilöt vihanneksia, esipakasta niitä ensin 1–2 tuntia, jaa ne ruoka-annoksiksi ja laita annokset vakuumpusseihin. Kun olet tyhjiöpakannut vihannekset, laita ne takaisin pakastimeen.

TÄRKEÄÄ: Anaerobisten bakteerien riskin vuoksi tuoreita sieniä, sipulia ja valkosipulia ei saa koskaan tyhjiöpakata.

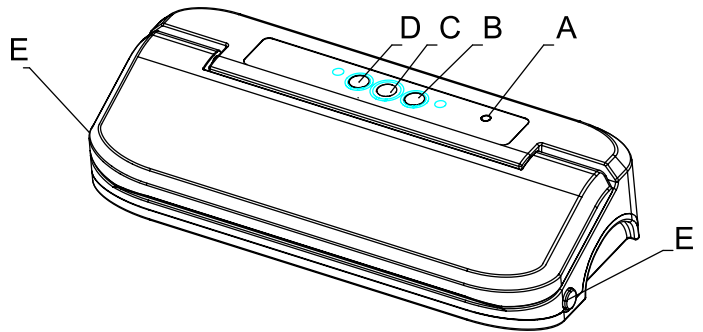
Jauhemaisten elintarvikkeiden valmisteluvinkkejä

Jauhot ja muut jauhemaiset elintarvikkeet kannattaa tyhjiöpakata asettamalla ne alkuperäisessä pakkauksessaan vakuumpussien sisään. Muussa tapauksessa hienojakoinen jauho voi joutua laitteen sisään ja vaurioittaa sitä, mikä lyhentää laitteen käyttöikää.

Nesteiden valmisteluvinkkejä

Keitto ja muut nesteet kannattaa ennen tyhjiöpakkausta esipakastaa vuorokauden, leipävuorokauden tai jääpalatarjottimella kiinteään muotoon. Irrota jäänyt neste astiasta ja tyhjiöpakkaa se vakuumpusseihin. Pinoa pussit sitten pakastimeen. Kun aiot käyttää ruokaa, leikkaa pussista nurkka pois ja aseta se mikroaaltouuniin tai veteen miettoon, alle 75 °C:n lämpötilaan.

Tuotteen ominaisuudet



A. Imusäiliön liitäntä

Apuletku ja vakuumisäiliö myydään erikseen.

Liitä apuletkun toinen pää tähän liitäntään ja aseta toinen pää säiliön kannessa olevaan liitäntään, jolloin laite imuroi säiliön.

B. Imu- ja saumauspainike

Painikkeella pakkaus imuroidaan ja ruoka suljetaan ilmatiiviisti. Laite sammuttaa automaattisesti.

C. Pysäytyspainike

Pysäyttää heti käynnissä olevan toiminnon.

D. Vain saumaus -painike

Tällä painikkeella on kolme käyttötarkoitusta:

1. Painikkeella luodaan sauma, kun pusseja tehdään rullasta.
2. Painikkeella lopetetaan imutoiminto välittömästi ja käynnistetään pussin saumaaminen. Estää herkkiä ruokia murskaantumasta.
3. Painikkeella saumataan Mylar-pussit (kuten perunalastuspussit) ja pidetään ruoat suljettuina ilmatiiviisti.

E. Vapautuspainike

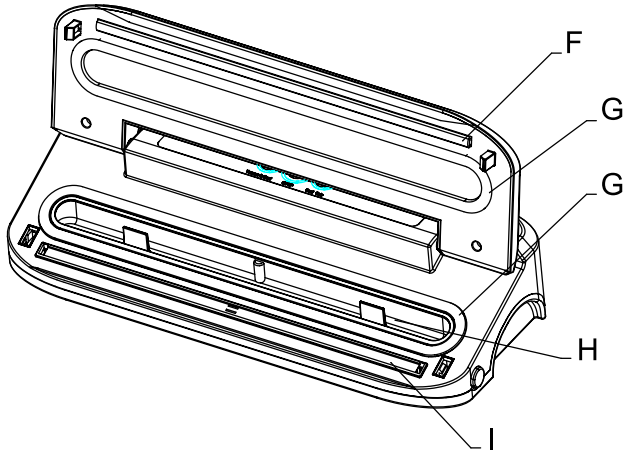
Painike avaa kannen, kun saumaustoiminto on päättynyt.

F. Kuminen saumausnauha

G. Saumatiivisteet (ylhäällä ja alhaalla)

H. Imukammio (jossa irrotettava imupaikka helppoa puhdistusta varten)

I. Lämmituselementti



Halutun kokoisten pussien tekeminen

1. Vedä riittävästi pussimateriaalia tyhjiöpakattavaa elintarviketta varten lisättyinä 5 senttimetrillä. Katkaise pussi rullasta sopivan pituiseksi saksilla tai terävällä veitsellä. Varmista, että katkaiset suoraan. Työnnä pistotulppa pistorasiaan.
2. Avaa kansi. Aseta leikatun pussin toinen pää tiivistysnauhan päälle. Ei haittaa, jos tiivistealueelle joutuu vahingossa materiaalia.
3. Sulje kansi tukevasti painamalla sitä alaspäin molemmilta puolilta. Tarkista, että kansi ei avaudu. Jos kantta ei voi nostaa, olet lukinnut kannen oikein paikalleen.

HUOMAUTUS: Tiivistysnauha EI toimi oikein, jos kansi ei ole lukittunut. Tarkista, että kansi on lukittunut molemmilta puolilta, jotta tiivistys onnistuu hyvin.

4. Kun kansi on lukittunut, tee halutun kokoinen pussi painamalla tiivistyspainiketta.

Merkkivalo palaa tiivistysprosessin aikana.

5. Kun tiivistys on tehty, merkkivalo sammuu. Paina laitteen molemmilla puolilla olevia vapautuspainikkeita ja ota vasta tehty pussi pois laitteesta.
6. Pussi on valmis tyhjiöpakkaamista varten.

VAROITUS: Anna laitteelle riittävästi aikaa jäähtyä. Odota tiivistysten välillä ainakin 20 sekuntia. Jos laitetta käytetään liikaa, laite sammuu automaattisesti ylikuumentumisen estämiseksi. Odota siinä tapauksessa 20 minuuttia, että laite jäähtyy.

Tyhjiöpakkaaminen vakuumpusseilla

1. Laita tyhjiöpakattavat elintarvikkeet esileikattuun tai halutun kokoiseksi tehtyyn pussiin. Jätä sisällön ja pussin yläosan väliin vähintään 5 senttimetriä tyhjää tilaa, jotta pussi pääsee supistumaan.
2. Avaa kansi ja laita pussin avoin pää imukanavaan.
3. Sulje kansi tukevasti painamalla sitä alaspäin molemmilta puolilta. Tarkista, että kansi ei avaudu. Jos kantta ei voi nostaa, olet lukinnut kannen oikein paikalleen.
4. Aloita tyhjiöpakkaaminen painamalla tyhjiöpakkaus- ja tiivistyspainiketta. Laitte poistaa ilman pussista ja tiivistää pussin.
5. Kun merkkivalo on sammunut, vapauta pussi painamalla laitteen molemmilla puolilla olevia vapautuspainikkeita.



Hoito ja puhdistus

1. Irrota laitteen pistotulppa pistorasiasta aina ennen puhdistusta.
2. Älä upota laitetta veteen.
3. Älä puhdistu laitetta hankaavilla aineilla.
4. Pyyhi laitteen ulkopinta pehmeällä ja kostealla liinalla ja saippualla.
5. Puhdista ruoka- tai nestejäämät laitteen sisäpuolelta paperipyhkeellä.
6. Kuivaa kaikki osat huolellisesti, ennen kuin kytket laitteen verkkovirtaan ja käytät sitä uudelleen.
7. Pusseista ulos tulleita nesteitä on saattanut kertyä tyhjiökammioon. Pyyhi nestejäämät tyhjiökammioista lämpimällä, kostealla liinalla ja miedolla astianpesuaineella. Kuivaa huolellisesti.

Vianmääritys

Mitään ei tapahdu painaessani tyhjiöpakkaus- ja tiivistyspainiketta

- Tarkista, että virtajohto on liitetty oikein pistorasiaan.
- Tarkista, että virtajohto on ehjä.
- Tarkista pistorasian toimivuus liittämällä siihen jokin toinen laite. Jos se ei toimi, tarkista johdonsuojakatkaisijat tai sulakkeet.
- Tarkista, että olet kytkenyt laitteeseen virran laitteen takana olevalla virta-kytkimellä.
- Tarkista, että pussi on laitettu oikein tyhjiökammioon.
- Tarkista kannen lukitus painamalla sitä alaspäin molemmilta puolilta.
- Anna laitteen jäähtyä 25 minuuttia ja yritä sitten uudelleen.

Ilma ei poistu pussista

- Tarkista, ettei esitiivistetyissä pusseissa ole rakoja, taitoksia, ryppyjä tai reikiä.
- Tarkista, etteivät ylä- ja alatiivisteet ole löysällä, kuluneet tai rikkoutuneet.
- Jos elintarvikkeessa on paljon nestettä, pussi ei välttämättä tiivisty kunnolla. Leikkaa pussi auki, pyyhi pussin yläosa ja tiivistä uudelleen.
- Tarkista, että pussi on asetettu oikein tyhjiökammioon.
- Tarkista, että olet asettanut pussin oikeaan kohtaan. Kun teet pussin rullasta, tarkista, että leikatun kappaleen pää on tiivistysnauhan päällä.

Pussi sulaa

Tiivistysnauha on saattanut olla liian kuuma tiivistyksen aikana. Anna laitteen jäähtyä 20 sekuntia käyttökertojen välissä. Jos pussin sulaminen jatkuu, anna laitteen jäähtyä kansi pystyasennossa 25 minuuttia ennen käyttöä.

Ilmanpoiston jälkeen ilmaa on päässyt takaisin vakuumpussiin

- Tarkista pussin tiiviytys. Pussissa saattaa olla reikä tai ryppy, josta ilmaa pääsee takaisin pussiin. Leikkaa pussi varovasti auki ja tiivistä se uudelleen tai käytä uutta pussia.
- Tarkista, ettei elintarvikkeesta ole päässyt kosteutta tai nestettä pussin tiivisteeseen. Saatat joutua leikkaamaan pussin auki ja tiivistämään sen uudelleen tai käyttämään uutta pussia. Jos elintarvike sisältää paljon nestettä, pakasta se osittain ennen tyhjiöpakkaamista.
- Tarkista, onko elintarvikkeesta teräviä reunoja, jotka olisivat voineet puhkaista pussin. Jos löydät reiän, tyhjiöpakkaa elintarvike uudessa pussissa.
- Tarkista, ettei tiivistysnauhan alueelle ole päässyt nestettä.
- Tarkista, etteivät ylä- ja alatiivisteet ole löysällä, kuluneet tai rikkoutuneet.
- Jos elintarvikkeessa on paljon nestettä, pussi ei välttämättä tiivisty kunnolla. Leikkaa pussi auki, pyyhi pussin yläosa ja tiivistä uudelleen.

Pussi ei tiivisty

- Tarkista, ettei esitiivistetyissä reunoissa ole rakoja, taitoksia, ryppyjä tai reikiä.
- Jos elintarvikkeessa on paljon nestettä, pussi ei välttämättä tiivisty kunnolla. Leikkaa pussi auki, pyyhi pussin yläosa ja tiivistä uudelleen.
- Tarkista, että olet asettanut pussin oikeaan kohtaan. Kun teet pussin rullasta, tarkista, että leikatun kappaleen pää on tiivistysnauhan päällä.
- Varmista, että olet antanut laitteelle riittävästi aikaa jäähtyä. Odota 20 sekuntia tiivistysten välillä.

Huolto-ohjeet

1. ÄLÄ yritä korjata tai säätää laitteen sähköisiä tai mekaanisia toimintoja itse.
2. Jos uskot korjauksen olevan tarpeen, ota yhteyttä huoltoliikkeeseen.

Användar handbook

Viktiga säkerhetspunkter

Läs igenom och se till att du förstår samtliga instruktioner och varningar innan apparaten tas i användning. Din säkerhet är mycket viktig!

1. Läs igenom instruktionerna noggrant.
2. Apparaten är inte en leksak.
3. Apparaten får inte användas av barn.
4. Använd inte apparaten om elsladden eller stickkontakten är skadad.
5. Använd inte apparaten på en blöt eller het yta eller nära en värmekälla.
6. Använd alltid apparaten på en plan yta.
7. Sänk inte ned någon del av apparaten, elsladden eller stickkontakten i vatten eller andra vätskor.
8. Koppla från genom att dra ut elsladdens stickkontakt ur eluttaget. Koppla inte från genom att dra i elsladden. Dra alltid ur stickkontakten till apparaten före rengöring och när den inte används.
9. Om elledningen eller apparaten är skadad ska du låta en expert utföra service, byte eller reparation på apparaten.
10. Produkten måste övervakas noggrant när den används nära barn.
11. Apparaten är inte avsedd för kommersiell användning. Vid kontinuerlig försegling av mer än 20 påsar ska du vänta minst 25 minuter innan apparaten åter tas i användning.
12. Låt apparatens övre lock vara öppet när den inte används.
13. Barn över 8 år samt personer, som är mentalt eller fysiskt svagare än vanligt eller som har begränsad kunskap eller erfarenhet, kan använda denna apparat om de övervakas eller har väglett i säker användning av apparaten och om de förstår riskerna som är förknippade med användningen av apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte rengöra eller utföra underhåll på apparaten utan övervakning.
14. Om nätanslutningskabeln skadas ska tillverkaren, tillverkarens service-representant eller en motsvarande kvalificerad person byta ut den för att undvika fara.

Apparaten är endast avsedd för HUSHÅLLSBRUK.

Serva inte produkten själv. Servicen ska utföras av en expert.

Elsladden är kort för att minska risken för att snärjas in i eller snubbla på en längre elsladd. Det är inte förbjudet att använda förlängningsladdar om försiktighet uppvisas i samband med användningen av dessa. Vid användning av en förlängningsladd ska dess märkspänning vara minst lika stor som apparatens märkspänning. Den längre förlängningsladden ska placeras så att den inte hänger över bänk- eller bordsskivan så att inte någon kan snubbla på, snärja in sig i eller oavsiktligt dra ut förlängningsladden. Detta gäller särskilt barn.

Upptäck fördelarna med ditt vakuumsförseglingssystem

Tack för att du har valt denna vakuumsförsegglare.

Med den nya vakuumsförsegglaren stänger du locket lätt genom att trycka ned det på båda sidorna. Tryck på vakuumsknappen när locket är stängt och låt vakuumsförsegglaren sköta resten! Apparaten suger ut all luft och förseglar sedan påsen. Tryck på knapparna på båda sidorna av apparaten för att öppna locket. Vakuumsförsegglaren bevarar livsmedlens färskhet!

Ditt nya vakuumsförseglingssystem omfattar följande:

- Vakuumsförsegglare VS150-N
- Användarhandbok

Riktlinjer för vakuumsförsegling

Livsmedelsförvaring och -säkerhet

VIKTIGT: Vakuumsförpackning ersätter INTE kyl- eller frysförvaring. Känsliga livsmedel som kräver kylförvaring ska förvaras i kylskåp eller frysfrys efter vakuumsförpackningen.

För att förlänga livsmedlens hållbarhet på bästa sätt är det viktigt att livsmedlen är färska när de ska vakuumsförpackas. Om redan försämrade livsmedel vakuumsförpackas saktas endast försämringsprocessen ned. Vakuumsförsegling förhindrar inte mögeltillväxten. Andra sjukdomsframkallande mikroorganismer kan fortsätta att växa i miljöer med låg syrehalt och kan kräva ytterligare åtgärder för att kunna elimineras.

Råd och tips angående förberedelse av livsmedel för lufttät vakuumsförsegling

Tillagning, upptining och uppvärmning - Sjudning i vakuumpåse hjälper till att bibehålla livsmedlens smak och ger mindre disk. Inga smutsiga kastruller som måste diskas... Vid uppvärmning i mikrovågsugn av livsmedel i vakuumpåsar ska du alltid sticka hål på påsen för att släppa ut den heta luften. Du kan även värma upp livsmedlen i vakuumpåsarna genom att placera dem i svagt sjudande vatten under 75 °C.

VIKTIGT: Livsmedlen ska alltid tinas upp i kylskåpet eller mikrovågsgugnen - tina inte upp känsliga livsmedel i rumstemperatur.

Råd för förberedelse av kött och fisk:

Frys in kött och fisk 1 - 2 timmar före vakuumsförpackningen. Detta hjälper till att bibehålla saftigheten och formen och leder därmed till en bättre

försegling.

Om detta inte är möjligt kan du placera ett vikt hushållspapper mellan livsmedlet och påsens övre del, men under förseglingsområdet. Låt hushållspappret vara kvar i påsen så att det absorberar fukt och safter under vakuumsförpackningen.

Råd för förberedelse av ostar:

Vakuumsförpacka osten efter varje användning. Om du gör påsen lite längre än vad som krävs kan du återförsegla påsen efter varje användning. VIKTIGT: Med anledning av risken för anaeroba bakterier ska inte mjukost vakuumsförpackas.

Riktlinjer för förberedelse av grönsaker:

Blanchering är en process som bör göras innan grönsaker vakuumsförpackas. Denna process stoppar enzymernas verkan som kan leda till förlust av smak, färg och struktur. Blanchera grönsakerna genom att låta dem sjuda i vatten eller köra dem i en mikrovågsugn tills de är kokta, men fortfarande krispiga. Blancheringstiden kan variera mellan 1 - 2 minuter för bladgrönsaker och ärtor; 3 - 4 minuter för sockerärter, skivad zucchini eller broccoli; ca 5 minuter för morötter; 7 - 11 minuter för majsolkvar. Sänk ned grönsakerna i kallt vatten efter blancheringen för att avbryta tillagningssprocessen. OBS: Samtliga grönsaker (inkl. broccoli, brysselkål, vitkål, blomkål, grönkål, kålrot) avger gaser under förvaringen, vilket är naturligt. Med anledning av detta ska de helst förvaras i frysen efter blancheringen.

Mer om grönsaker:

Grönsakerna kan med fördel delas upp i portioner. Frys in grönsakerna 1 - 2 timmar, dela sedan upp dem i portioner och placera dem i vakuumpåsarna. Lägg dem åter i frysen efter vakuumsförpackningen. VIKTIGT: Med anledning av risken för anaeroba bakterier ska inte färsk svamp, lök och vitlök vakuumsförpackas.

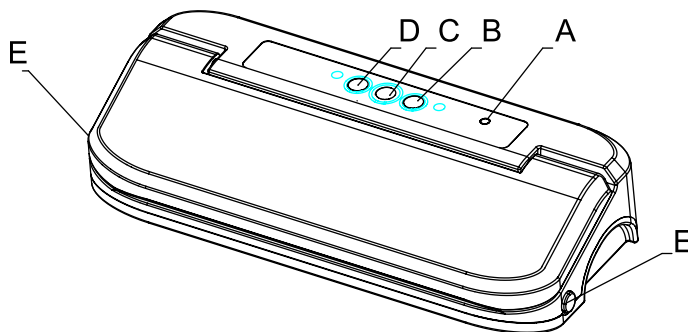
Råd för förberedelse av livsmedel i pulverform:

Vid vakuumsförpackning av livsmedel i pulverform såsom mjöl rekommenderas det att placera deras originalförpackning i vakuumpåsarna. Det fina pulvret kan sugas in i apparaten och leda till skador som förkortar förseglares livslängd.

Råd för förberedelse av vätskor:

Före vakuumsförpackning av vätska, såsom soppa, ska vätskan frysas in i en ugnsgryta, brödform eller istärningslåda tills den är fast. Ta bort den frusna vätskan från formen och vakuumsförpacka den i vakuumpåsarna. Lägg sedan dem i frysen. När du sedan ska använda vätskan klipper du av ett hörn på påsen och placerar den antingen i en mikrovågssäker form i mikrovågsugn eller i svagt sjudande vatten under 75 °C.

Produktegenskaper



A. Anslutning för vakuumsbehållare

Hjälpslangen och vakuumsbehållaren säljs separat. Anslut en ända av slangen till denna anslutning och den andra ändan till anslutningen på behållarens lock och låt sedan apparaten på nytt skapa vakuum i behållaren.

B. Vakuum och försegling-knapp

Tryck för att skapa vakuum och försegla lufttätt. Apparaten stängs av automatiskt.

C. Avbryt-knapp

Stoppa omedelbart den pågående funktionen.

D. Endast försegling-knapp

Med denna knapp kan du göra tre saker:

1. Tryck för att skapa vakuum när du gör påsar från rulle.
2. Tryck för att omedelbart stoppa vakuumsprocessen och påbörja försegling av påsen. Förhindrar att ömtåliga varor krossas.
3. Tryck för att försegla påsar av Mylar (t.ex. chipspåsar) för lufttät förvaring av livsmedel.

E. Knapp för frigöring

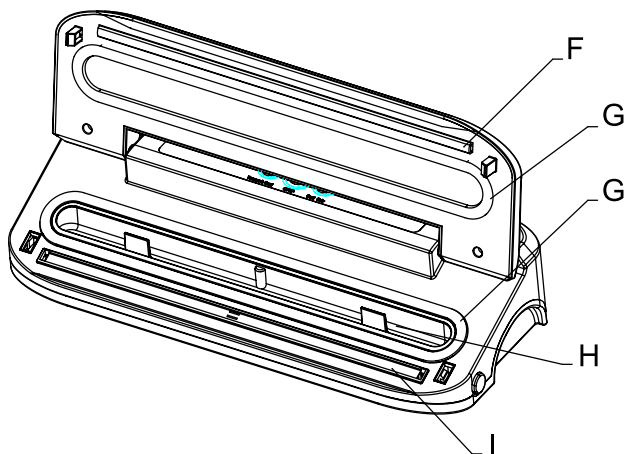
Tryck för att öppna locket när förseglingssprocessen är slutförd.

F. gummiremsa

G. Packningar (uppe och nere)

H. Vakuumkanmare (med avtagbar vakuumglipa för enkel rengöring)

I. Värmeelement



Tillverkning av påsar med anpassad storlek

1. Dra ut tillräckligt med påsmaterial så att livsmedlet som ska vakuumpackas får plats och lägg till ca 5 cm. Använd en sax eller en vass kniv för att skära av önskad påslängd från påsrullen. Se till att du klipper/skär i en rät linje. Sätt i elsladden.
2. Öppna locket. Placera ena änden av den avskurna/-klippta påsen på förseglingsremsan. Det gör inget om du placerar något material i tätningområdet.
3. Stäng locket ordentligt genom att trycka ned det på båda sidorna. Kontrollera att locket inte går att öppna. Om locket inte går att öppna har du stängt locket ordentligt.
OBS: Förseglingsremsan kommer INTE att fungera korrekt om locket inte är stängt. Försäkra dig om att locket har stängts på båda sidorna för att garantera en korrekt försegling.
4. När locket har stängts trycker du på förseglingsknappen för att skapa en påse med anpassad storlek. Indikatorlampan lyser under förseglingsprocessen.
5. Indikatorlampan slocknar efter avslutad försegling. Tryck på frigöringsknapparna på båda sidorna av apparaten. Nu kan du ta ut den nya påsen.
6. Påsen med anpassad storlek är nu klar för vakuumpförsegling.
VARNING: Låt apparaten svalna. Vänta minst 20 sekunder mellan förseglarna. Vid alltför frekvent användning stängs apparaten av automatiskt för att undvika överhettning. Om detta sker ska du vänta 20 minuter så att apparaten får svalna.

Vakuumpförsegling med vakuumpåsar

1. Placera livsmedlet(en) som ska förseglas i den färdigskurna/-klippta påsen eller påsen med anpassad storlek. Lämna minst 5 cm mellan innehållet och påsens övre del så att påsen kan dra ihop sig.
2. Öppna locket och placera påsens öppna ände i vakuumkanalen.
3. Stäng locket ordentligt genom att trycka ned det på båda sidorna. Kontrollera att locket inte går att öppna. Om locket inte går att öppna har du stängt locket ordentligt.
4. Tryck på vakuump- och förseglingsknappen för att starta vakuumpprocessen. Apparaten suger ut all luft och förseglar sedan påsen.
5. När indikatorlampan slocknar ska du trycka på frigöringsknapparna på båda sidorna av apparaten för att frigöra påsen.



Skötsel och rengöring

1. Koppla alltid från apparaten före rengöring.
2. Sänk inte ned apparaten i vatten.
3. Använd inte slipande medel för rengöring av apparaten.
4. Rengör utsidan med en mjuk fuktig trasa och mildt diskmedel.
5. Rengör apparatens insida med hushållspapper och torka bort ev. mat eller vätska.
6. Torka samtliga delar ordentligt innan du kopplar in och använder apparaten igen.
7. Det kan finnas kvar vätska från påsen inuti vakuumkanmaren. Använd mildt diskmedel och en varm fuktig trasa för att torka bort ev. vätska i vakuumkanmaren. Torka torrt ordentligt.

Felsökning

Inget händer när jag trycker på vakuumpknappen:

- Kontrollera att elsladdens stickkontakt har satts i ordentligt i eluttaget.
- Kontrollera att elsladden inte är skadad.
- Kontrollera att eluttaget fungerar genom att koppla in en annan apparat. Om det inte fungerar ska du kontrollera bostadens jordfelsbrytare eller säkringar.
- Kontrollera att du har slagit till strömbrytaren på apparatens baksida.
- Kontrollera att påsen har placerats korrekt ned i vakuumkanmaren.
- Tryck ned locket på båda sidorna och kontrollera att det är stängt.
- Vänta 25 minuter så att apparaten får svalna och prova sedan att använda den igen.

Luften sugts inte ut ur påsen:

- Kontrollera att det inte finns mellanrum, veck, skrynklor eller hål i de förseglade påsarna.
- Kontrollera att de övre och nedre förseglingspackningarna inte är lösa, utslitna eller spruckna.
- Livsmedel med högt vätskeinhåll kan förhindra att påsen förseglas ordentligt. Klipp/skär upp påsen, torka av den övre delen av påsen invändigt och försegla påsen igen.
- Kontrollera att påsen har förts in korrekt i vakuumkanmaren.
- Kontrollera att du har placerat påsen rätt. När du gör en påse från en rulle ska du kontrollera att den avskurna/-klippta änden är placerad på förseglingsremsan.

Påsen smälter:

Förseglingsremsan har blivit för het under förseglingsprocessen. Låt apparaten svalna minst 20 sekunder mellan användningarna. Om påsen fortsätter att smälta ska du öppna locket helt och låta apparaten svalna i 25 minuter innan den tas i användning igen.

Luft sugts tillbaka in i den vakuumsatta påsen:

- Kontrollera påsens försegling. Det kan finnas ett hål eller en skrynkla som släpper in luft i påsen. Klipp/skär upp påsen försiktigt och försegla påsen igen eller använd en ny påse.
- Kontrollera att det inte finns fukt eller vätska från livsmedlet i påsens försegling. Klipp/skär upp påsen försiktigt och försegla påsen igen eller använd en ny påse. Frys in livsmedel med mycket vätska delvis före vakuumpförseglingen.
- Kontrollera att livsmedlet inte har vassa kanter som kan göra hål i påsen. Om du upptäcker ett hål ska livsmedlet förseglas i en ny påse.
- Kontrollera att inga vätskor har sugits in i förseglingsremsans område.
- Kontrollera att de övre och nedre förseglingspackningarna inte är lösa, utslitna eller spruckna.
- Fukt från livsmedel med högt vätskeinhåll kan förhindra att påsen förseglas ordentligt. Klipp/skär upp påsen, torka av den övre delen av påsen invändigt och försegla påsen igen.

Påsen går inte att försegla:

- Kontrollera att det inte finns mellanrum, veck, skrynklor eller hål i de förseglade ändarna.
- Fukt från livsmedel med högt vätskeinhåll kan förhindra att påsen förseglas ordentligt. Klipp/skär upp påsen, torka av den övre delen av påsen invändigt och försegla påsen igen.
- Kontrollera att du har placerat påsen rätt. När du gör en påse från en rulle ska du kontrollera att den avskurna/-klippta änden är placerad på förseglingsremsan.
- Låt apparaten svalna. Vänta 20 sekunder mellan förseglarna.

Serviceinstruktioner

1. Försök INTE reparera eller justera apparatens elektriska eller mekaniska funktioner själv.
2. Kontakta en servicefirma om du tror att apparaten behöver repareras.

Brugervejledning

Vigtige sikkerhedshenvisninger

Læs alle instruktioner og advarsler grundigt, inden du tager maskinen i brug. Din sikkerhed er vigtigst!

1. Læs instruktionerne omhyggeligt.
2. Apparatet må ikke bruges som legetøj.
3. Apparatet må ikke betjenes af børn.
4. Apparatet må ikke betjenes med en beskadiget netledning eller stikprop.
5. Brug ikke apparatet på en våd eller varm overflade eller i nærheden af en varmekilde.
6. Brug altid apparatet på en plan overflade.
7. Nedsænk ikke nogen dele af apparatet, netledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
8. For at afbryde strømmen skal du trække netledningen ud af stikkontakten. Afbryd ikke strømmen ved at trække i ledningen. Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør apparatet, og når det ikke er i brug.
9. Hvis netledningen eller apparatet er beskadiget, skal de nødvendige foranstaltninger, der kræver service, udskiftning eller reparation, overlades til fagfolk.
10. Der skal udvises nøje opsyn, når dette produkt bruges i nærheden af børn.
11. Apparatet er ikke beregnet til kommerciel brug. Hvis der forsegles mere end 20 poser i træk, skal du vente mindst 25 minutter, før du genoptager brugen af apparatet.
12. Hold apparatets øverste låg ulåst, når det ikke er i brug.
13. Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og personer med nedsat fysisk, sensorisk eller mental funktionsevne eller manglende erfaring og viden, hvis de har fået vejledning i sikker brug af apparatet og forstår de dermed forbundne farer. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
14. Hvis netledningen bliver beskadiget, skal den udskiftes af producenten, dennes servicerepræsentant eller en person med tilsvarende kvalifikationer for at undgå fare.

Dette apparat er KUN til brug i HUSHOLDNINGER.

Forsøg ikke at reparere dette produkt. Al service skal udføres af fagfolk.

Der medfølger en kort netledning for at mindske risikoen for at vikle sig ind i eller snuble over en længere ledning. Forlængerledninger må gerne bruges, hvis der udvises forsigtighed. Når der bruges en forlængerledning, skal den mærkede elektriske effekt på forlængerledningen ikke være mindre end den mærkede elektriske effekt på apparatet. Den længere ledning skal placeres, så den ikke hænger ned over bordpladen eller bordet, hvor den kan blive snublet over, hængt fast eller trukket i utilsigtet, især af børn.

Begynd at nyde fordelene ved dit vakuumforseglingssystem

Tak, fordi du har købt denne vakuumforsegler.

Med denne nye vakuumforsegler skal du blot lukke låget ved at trykke ned på begge sider. Når låget er låst på plads, skal du trykke på vakuumknappen og lade vakuumforsegleren gøre resten! Maskinen fortsætter med at suge luften ud og forseglere derefter posen. Løsn låget ved at trykke på knapperne på begge sider af maskinen, og dine varer er nu vakuumfriske!

Dit nye vakuumforseglingssystem indeholder følgende:

- VS150-N vakuumforsegler
- Brugervejledning

Retningslinjer for vakuumforsegling

Opbevaring og sikkerhed af fødevarer

VIGTIGT: Vakuumpakning er IKKE en erstatning for køling eller frysning. Alle letfordærlige fødevarer, der skal opbevares køligt, skal stadig køles eller fryses efter vakuumpakning.

For at opnå det bedste resultat og forlænge fødevarernes holdbarhed er det vigtigt at vakuumpakke fødevarer, der er friske. Når fødevarer er begyndt at blive dårlige, kan vakuumpakning kun forsinke forringelsesprocessen. Vakuumforsegling kan ikke forhindre skimmelvækst. Andre sygdomsfremkaldende mikroorganismer kan stadig vokse i iltfattige miljøer og kan kræve yderligere foranstaltninger for at blive fjernet.

Tips og tricks til madlavning med lufttæt vakuumforsegling

Tilberedning, optøning og genopvarmning – Simmering i en vakuumpose hjælper maden med at bevare sin smag og gør det også lettere at rengøre. Ingen beskidte gryder... Når du genopvarmer mad i mikrobølgeovnen ved hjælp af dine vakuumposer, skal du altid punktere posen, så den varme luft kan slippe ud. Du kan også genopvarme mad i vakuumposerne ved at placere dem i vand ved en lav temperatur under 75 °C.

VIGTIGT: Optø altid mad i køleskab eller mikrobølgeovn – optø ikke letfordærlige fødevarer ved stuetemperatur.

Forberedelsestips til kød og fisk:

Prøv at fryse kød og fisk ned i 1-2 timer, inden du vakuumpakker det. Det hjælper med at bevare saft og form og giver en bedre forsegling. Hvis dette ikke er muligt, skal du lægge et foldet stykke køkkenrulle mellem

maden og posens top, men under forseglingsområdet. Lad køkkenrullen blive i posen for at absorbere overskydende fugt og saft under vakuumpakningen.

Tips til tilberedning af ost:

Vakuumpak ost efter hver brug. Hvis du laver posen lidt længere end nødvendigt, kan du forsegle posen efter hver brug. VIGTIGT: På grund af risikoen for anaerobe bakterier bør bløde oste aldrig vakuumpakkes.

Forberedelsevejledning til grøntsager:

Blanchering er en proces, der bør udføres inden vakuumpakning af grøntsager. Denne proces stopper enzymaktiviteten, der kan føre til tab af smag, farve og konsistens. For at blanchere grøntsager skal du placere dem i kogende vand eller i en mikrobølgeovn, indtil de er kogte, men stadig sprøde. Blancheringstiden kan variere fra 1 til 2 minutter for bladgrøntsager og ærter, 3 til 4 minutter for snapærter, skiver af courgette eller broccoli, ca. 5 minutter for gulerødder og 7 til 11 minutter for majscolber. Efter blanchering nedsænkes grøntsagerne i koldt vand for at stoppe kogeprocessen. BEMÆRK: Alle grøntsager (inklusive broccoli, rosenkål, kål, blomkål, grønkål og majroe) afgiver naturligt gasser under opbevaring. Derfor er det bedst at opbevare dem i fryseren efter blanchering.

Mere om grøntsager:

Grøntsager er gode til portionskontrol. Når du opbevarer grøntsager, kan du prøve at fryse dem ned i 1 til 2 timer og derefter opdele dem i måltidsportioner i dine vakuumposer. Når de er vakuumpakket, skal du lægge dem tilbage i fryseren.

VIGTIGT: På grund af risikoen for anaerobe bakterier må friske svampe, løg og hvidløg aldrig vakuumpakkes.

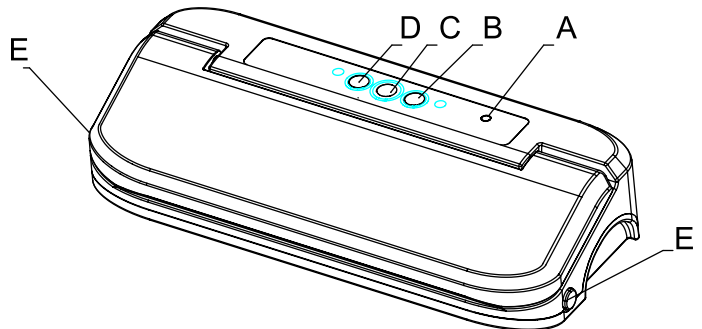
Forberedelsestips til pulverformige fødevarer:

Når du vakuumpakker pulverformige fødevarer som mel, er det bedst at bruge den originale emballage inde i vakuumposerne. Det fine pulver kan blive suget ind i maskinen og forårsage skader, der kan forkorte forseglernes levetid.

Forberedelsestips til væsker:

Før du vakuumpakker væsker som f.eks. bouillon, skal du fryse dem ned i en gryde, brødform eller isboks, indtil de er faste. Tag den frosne væske ud af gryden og vakuumpak den i vakuumposerne. Du kan derefter stable dem i fryseren. Når du er klar til at bruge dem, skal du bare skære hjørnet af posen og placere den i en mikrobølgeovn eller lægge den i vand, der simrer ved under 75 °C.

Produktets egenskaber



A. Port til vakuumbeholder

Ekstra slange og vakuumbeholder sælges separat.

Indsæt den ene ende af tilbehørsslangen i denne port, sæt den anden ende i porten på beholderlåget, og lad apparatet vakuumbehandle beholderen igen.

B. Vakuum- og forseglingsknap

Tryk for at vakuumbehandle emballagen og forsegle maden lufttæt. Apparatet slukker automatisk.

C. Annuller-knap

Stopper straks den aktuelle funktion.

D. Kun forseglings-knap

Denne knap har tre anvendelsesmuligheder:

1. Tryk for at forsegle, når du laver poser fra en rulle.
2. Tryk for straks at stoppe vakuumprocessen og begynde at forsegle posen. Forhindrer, at delikate fødevarer bliver knust.
3. Tryk for at forsegle Mylar-poser (f.eks. chipsposer) for at holde fødevarerne lufttætte.

E. Udløserknap

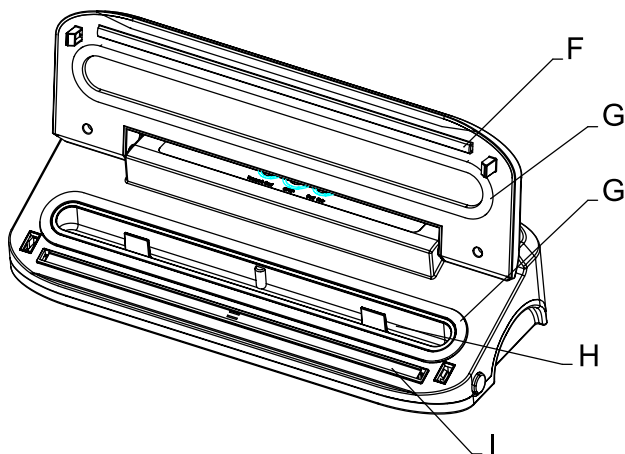
Tryk for at åbne låget, når forseglingsprocessen er afsluttet.

F. Gummitætningsliste

G. Tætningspakninger (op og ned)

H. Vakuumkammer (med aftagelig vakuumbåning for nem rengøring)

I. Varmeelement



Sådan fremstilles poser i specialstørrelser

1. Træk nok posemateriale til at rumme det emne, der skal vakuumpakkes, plus 5 cm. Skær den ønskede poselængde af poserullen med en saks eller en skarp kniv. Sørg for at skære i en lige linje. Sæt strømkablet i stikkontakten.
2. Åbn låget. Placer den ene ende af den afskårne pose på forseglingslisten. Det gør ikke noget, hvis du ved et uheld kommer til at placere noget materiale på pakningsområdet.
3. Luk låget godt ved at trykke hårdt ned på begge sider, og kontroller, at låget ikke kan åbnes. Hvis låget ikke kan løftes, er det låst korrekt. BEMÆRK: Forseglingsstrimlen fungerer IKKE korrekt, medmindre du låser låget. Sørg for, at låget er låst på begge sider for korrekt forsegling.
4. Nu hvor låget er låst, skal du trykke på knappen »Seal« for at oprette en pose i en brugerdefineret størrelse. Indikatorlampen lyser under forseglingsprocessen.
5. Når processen er afsluttet, slukkes indikatorlampen. Tryk på frigørelsesknapperne på begge sider af maskinen. Det er nu sikkert at tage den nyoprettede pose ud.
6. Den specialfremstillede pose er nu klar til vakuumforsegling. FORSIGTIG: Sørg for at give apparatet tid til at køle af. Vent mindst 20 sekunder mellem hver forsegling. Ved meget intensiv brug slukker apparatet automatisk for at undgå overophedning. Hvis dette sker, skal du vente 20 minutter, så apparatet kan køle af.

Sådan vakuumforsegler du med vakuumposer

1. Læg de emner, der skal forsegles, i den forudskårne eller specialfremstillede pose. Lad der være mindst 5 cm mellem indholdet og posens øverste kant, så posen kan trække sig sammen.
2. Åbn låget, og læg den åbne ende af posen ned i vakuumkanalen.
3. Luk låget godt ved at trykke hårdt ned på begge sider, og kontroller, at låget ikke kan åbnes. Hvis låget ikke kan løftes, er det låst korrekt på plads.
4. Tryk på knappen »Vacuum & Seal« for at starte vakuumprocessen. Enheden fortsætter med at vakuumere og forseglar, når al luft er fjernet.
5. Når indikatorlampen er slukket, skal du trykke på frigørelsesknapperne på begge sider af maskinen for at frigøre posen.



Pleje og rengøring

1. Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør enheden.
2. Må ikke nedsænkes i vand.
3. Brug ikke slibende rengøringsmidler til at rengøre enheden.
4. Tør den udvendige overflade af med en blød, fugtig klud og sæbe.
5. For at rengøre enhedens indvendige dele skal du tørre madrester og væske af med et stykke køkkenrulle.
6. Tør alle dele grundigt, før du tilslutter enheden og tager den i brug igen.
7. Vakuumkammeret kan indeholde væsker, der er suget ud af posen. Brug et mildt opvaskemiddel og en varm, fugtig klud til at tørre eventuelle rester af væske fra vakuumkammeret. Tør grundigt.

Fejlfinding

Der sker ikke noget, når jeg trykker på knappen »VACUUM«:

- Sørg for, at netledningen er korrekt tilsluttet stikkontakten.
- Sørg for, at netledningen ikke er beskadiget.
- Kontroller, at stikkontakten virker, ved at tilslutte et andet apparat. Hvis det ikke virker, skal du kontrollere afbryderne eller sikringerne i dit hjem.
- Kontroller, at strømafbryderen på bagsiden af maskinen er tændt.
- Kontroller, at posen er placeret korrekt nede i vakuumkammeret.
- Tryk ned på begge sider af låget, og kontroller, at det er låst på plads.
- Vent 25 minutter, så apparatet kan køle af, og prøv derefter igen.

Der suges ikke luft ud af posen:

- Kontroller, at der ikke er mellemrum, folder, rynker eller huller i de forforseglede poser.
- Kontroller, om de øverste og nederste tætningspakninger er løse, slidte eller revnede.
- Fødevarer med højt væskeindhold kan forhindre posen i at forsegle korrekt. Skær posen op, tør den øverste del af posen af og forsegl den igen.
- Kontroller, at posen er korrekt indsat i vakuumkammeret.
- Sørg for, at du har placeret posen på det rigtige sted. Når du laver en pose af en rulle, skal du sørge for, at enden af det afskårne stykke er på forseglingsstrimlen.

Posen smelter:

Forseglingstrimlen kan have været for varm under forseglingsprocessen. Lad enheden køle af i 20 sekunder mellem brug. Hvis posen fortsætter med at smelte, skal du lade enheden køle af med låget i opretstående position i 25 minutter, før du bruger den igen.

Der er trængt luft ind i den vakuumpakkede pose:

- Kontroller posens forsegling. Der kan være et hul eller en krølle, der lader luft trænge ind i posen igen. Skær posen forsigtigt op og forsegl den igen, eller brug en helt ny pose.
- Sørg for, at der ikke er fugt eller væske fra maden i posens forsegling. Det kan være nødvendigt at skære posen op og forsegle den igen eller bruge en helt ny pose. Frys mad med overskydende væske delvist, inden du vakuumforsegler den.
- Sørg for, at der ikke er fødevarer med skarpe kanter, der kan have punkteret posen. Hvis du finder et hul, skal du forsegle fødevarer i en helt ny pose.
- Sørg for, at der ikke er væske i området omkring forseglingsstrimlen.
- Kontroller, om de øverste og nederste forseglingspakninger er løse, slidte eller revnede.
- Fugt fra fødevarer med højt væskeindhold forhindrer posen i at forsegle korrekt. Skær posen op, tør den øverste del af posen af og forsegl den igen.

Posen lukker ikke:

- Kontroller, at der ikke er mellemrum, folder, rynker eller huller i de forforseglede kanter.
- Fugt fra fødevarer med højt væskeindhold forhindrer posen i at lukke korrekt. Skær posen op, tør den indvendigt og luk den igen.
- Sørg for, at posen er placeret korrekt. Når du laver en pose af en rulle, skal du sørge for, at enden af det afskårne stykke ligger på forseglingsstrimlen.
- Sørg for, at apparatet har haft tid til at køle af. Vent 20 sekunder mellem forseglinger.

Serviceinstruktioner

1. Forsøg IKKE selv at reparere eller justere apparatets elektriske eller mekaniske funktioner.
2. Hvis du mener, at der er behov for reparation, skal du kontakte en servicevirksomhed.

Brukerhåndbok

Viktige sikkerhetsregler

Les og forstå alle instruksjoner og advarsler før du bruker denne maskinen. Din sikkerhet er viktigst!

1. Les instruksjonene nøye.
2. Ikke la apparatet bli brukt som leketøy.
3. Dette apparatet skal ikke brukes av barn.
4. Ikke bruk apparatet med skadet strømledning eller støpselet.
5. Ikke bruk apparatet på en våt eller varm overflate eller i nærheten av en varmekilde.
6. Bruk alltid apparatet på en jevn overflate.
7. Ikke dypp noen deler av apparatet, strømledningen eller støpselet i vann eller andre væsker.
8. For å koble fra, trekk strømledningen ut av stikkontakten. Ikke koble fra ved å trekke i ledningen. Trekk alltid ut støpselet før rengjøring og når apparatet ikke er i bruk.
9. Hvis strømledningen eller enheten er skadet, må de nødvendige tiltakene for service, utskifting eller reparasjon utføres av fagpersonell.
10. Nøye tilsyn er nødvendig når dette produktet brukes i nærheten av barn.
11. Apparatet er ikke beregnet for kommersiell bruk. Hvis du forseglar mer enn 20 poser kontinuerlig, må du vente minst 25 minutter før du fortsetter å bruke apparatet.
12. Hold apparatets øvre lokk ulåst når det ikke er i bruk.
13. Dette apparatet kan brukes av barn fra 8 år og oppover og personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental evne eller manglende erfaring og kunnskap, hvis de har fått tilsyn eller instruksjon i sikker bruk av apparatet og forstår farene ved det. Barn må ikke leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold av apparatet må ikke utføres av barn uten tilsyn.
14. Hvis strømledningen blir skadet, må produsenten, servicepersonell eller en person med tilsvarende kvalifikasjoner skifte den for å unngå fare.

Dette apparatet er kun beregnet for HUSHOLDNINGSBRAUK.

Ikke forsøk å reparere dette produktet. All service må utføres av fagpersonell.

En kort strømledning er medfølgende for å redusere risikoen for at man vikler seg inn i eller snubler over en lengre ledning. Det er ikke forbudt å bruke skjøteledninger, så lenge det utvises forsiktighet ved bruk. Når skjøteledning brukes, må den merkede elektriske effekten på skjøteledningen være minst like høy som den merkede elektriske effekten på apparatet. Den lengre ledningen må legges slik at den ikke henger over benkeplaten eller bordplaten, hvor den kan bli snublet i, hektet fast eller dratt i ved et uhell, spesielt av barn.

Begynn å nyte fordelene med vakuumsforseglingssystemet

Takk for at du kjøpte denne vakuumsforsegleren.

Med denne nye vakuumsforsegleren lukker du bare lokket ved å trykke ned på begge sider. Når lokket er låst på plass, trykker du på vakuumsknappen og lar vakuumsforsegleren gjøre resten! Maskinen fortsetter å suge ut luften og forseglar deretter posen. Løft lokket ved å trykke på knappene på begge sider av maskinen, og varene dine er nå vakuumsfriske!

Det nye vakuumsforseglingssystemet inneholder følgende:

- VS150-N vakuumsforsegler
- Brukerhåndbok

Retningslinjer for vakuumsforsegling

Oppbevaring og sikkerhet av mat

VIKTIG: Vakuumsemballasje er IKKE en erstatning for kjøling eller frysing. Alle lett bederlige matvarer som krever kjøling, må fortsatt kjøles eller fryses etter vakuumsemballasje.

For best resultat når det gjelder forlengelse holdbarheten til matvarer, er det viktig å vakuumpakke matvarer som er ferske. Når maten har begynt å bli dårlig, kan vakuumpakking bare bremse forringelsesprosessen. Vakuumsforsegling kan ikke forhindre muggvekst. Andre sykdomsfremkallende mikroorganismer kan fortsatt vokse i miljøer med lite oksygen og kan kreve ytterligere tiltak for å bli eliminert.

Tips og råd for matlaging for lufttett vakuumsforsegling

Tilberedning, tining og oppvarming – Å koke i en vakuumpose hjelper maten å beholde smaken og gjør oppvasken enklere. Ingen skitne gryter... Når du varmer opp mat i mikrobølgeovn ved hjelp av vakuumposer, må du alltid stikke hull i posen slik at varm luft kan slippe ut. Du kan også varme opp mat i vakuumposene ved å legge dem i vann og la det småkoke under 75 °C. VIKTIG: Tine alltid mat i kjøleskap eller mikrobølgeovn – ikke tine lett bederlig mat ved romtemperatur.

Tips til tilberedning av kjøtt og fisk:

Prøv å fryse kjøtt og fisk i 1–2 timer før vakuumpakking. Dette bidrar til å bevare saft og form og gir bedre forsegling. Hvis dette ikke er mulig, legg et brettet papirhåndkle mellom maten og toppen av posen, men under forseglingsområdet. La papirhåndkleet ligge i posen for å absorbere overflødig fuktighet og saft under vakuumpakking.

Tips til tilberedning av ost:

Vakuumpakk ost etter hver bruk. Hvis du lager posen litt lengre enn nødvendig, kan du forsegle posen på nytt etter hver bruk.

VIKTIG: På grunn av risikoen for anaerobe bakterier, bør myk ost aldri vakuumpakkes.

Retningslinjer for tilberedning av grønnsaker:

Blanchering er en prosess som bør utføres før vakuumpakking av grønnsaker. Denne prosessen stopper enzymvirkningen som kan føre til tap av smak, farge og tekstur. For å blanchere grønnsaker, legg dem i kokende vann eller i mikrobølgeovn til de er kokte, men fortsatt sprø. Blancheringstiden kan variere fra 1 til 2 minutter for bladgrønnsaker og erter, 3 til 4 minutter for sukkererter, skiver av courgette eller brokkoli, ca. 5 minutter for gulrøtter og 7 til 11 minutter for maiskolber. Etter blanchering dyppes grønnsakene i kaldt vann for å stoppe kokeprosessen.

MERK: Alle grønnsaker (inkludert brokkoli, rosenkål, kål, blomkål, grønnkål, neper) avgir naturlig gasser under lagring. Derfor er det best å oppbevare dem i fryseren etter blanchering.

Mer om grønnsaker:

Grønnsaker er ypperlige for porsjonskontroll. Når du oppbevarer grønnsaker, kan du prøve å fryse dem i 1 til 2 timer og deretter dele dem opp i porsjoner i vakuumposer. Etter at de er vakuumpakket, legger du dem tilbake i fryseren. VIKTIG: På grunn av risikoen for anaerobe bakterier bør ferske sopp, løk og hvitløk aldri vakuumpakkes.

Tips til tilberedning av pulverformige matvarer:

Når du vakuumpakker pulverformige varer som mel, er det best å bruke originalemballasjen inne i vakuumposene. Det fine pulveret kan suges inn i maskinen og forårsake skader som kan forkorte holdbarheten til forsegleren.

Tips til tilberedning av væsker:

Før du vakuumpakker væsker som suppe, bør du fryse dem i en gryte, brødform eller isbitform til de er faste. Fjern den frosne væsken fra formen og vakuumpak den i vakuumposene. Du kan deretter stable dem i fryseren. Når du er klar til å bruke dem, klipper du bare av hjørnet av posen og legger den i en mikrobølgeovnsfat eller i vann som koker på svak varme, under 75 °C.

Funksjoner på produktet

A. Port for vakuumbeholder

Ekstra slange og vakuumbeholder selges separat.

Sett den ene enden av tilbehørsslengen inn i denne porten, sett den andre enden inn i porten på beholderlokket, og la apparatet vakuumbeholderen på nytt.

B. Vakuums- og forseglingsknapp

Trykk for å vakuumbeholderen og forsegle maten lufttett. Apparatet slås av automatisk.

C. Avbryt-knapp

Stopper umiddelbart den aktuelle funksjonen.

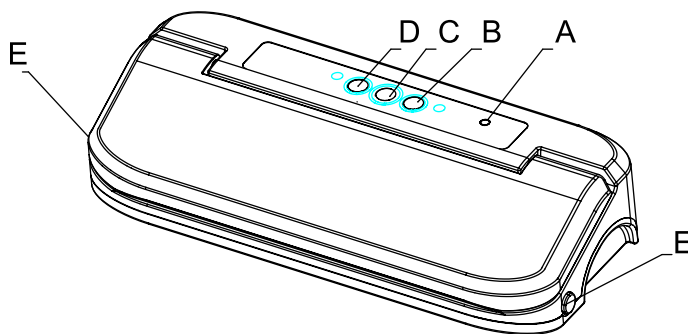
D. Kun forseglingsknapp

Denne knappen har tre bruksområder:

1. Trykk for å forsegle når du lager poser fra en rull.
2. Trykk for å stoppe vakuumsprosessen umiddelbart og begynne å forsegle posen. Forhindrer at delikate matvarer blir knust.
3. Trykk for å forsegle Mylar-poser (for eksempel potetgullposer) for å holde maten lufttett.

E. Utløserknapp

Trykk for å åpne lokket etter at forseglingsprosessen er fullført.

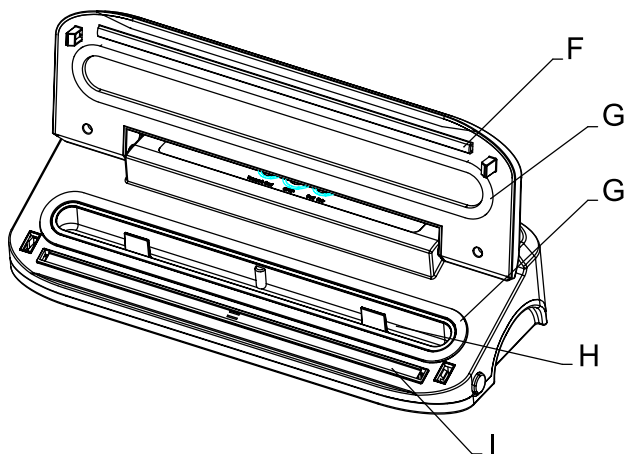


F. Gummipakning

G. Tetningspakninger (opp og ned)

H. Vakuumkanter (med avtakbar vakuumpalte for enkel rengjøring)

I. Varmeelement



Slik lager du poser i tilpasset størrelse

1. Trekk ut nok posemateriale til å holde gjenstanden som skal vakuumpakkes, pluss 5 cm. Klipp ønsket pose lengde fra poserullen med en saks eller en skarp kniv. Pass på å kutte i en rett linje. Koble til strømledningen.
2. Åpne lokket. Plasser den ene enden av den kuttede posen på forseglingslisten. Ikke bekymre deg hvis du ved et uhell kommer til å plassere noe materiale på pakningsområdet.
3. Lukk lokket godt ved å trykke godt ned på begge sider, og sjekk at lokket ikke kan åpnes. Hvis lokket ikke kan løftes, har du låst lokket på plass. MERK: Tetningslisten fungerer IKKE riktig hvis du ikke låser lokket. Sørg for at lokket er låst på begge sider for riktig forsegling.
4. Nå som lokket er låst, trykker du på «Seal»-knappen for å lage en pose i ønsket størrelse. Indikatorlampen lyser under forseglingsprosessen.
5. Når prosessen er fullført, slukker indikatorlampen. Trykk på utløserknappene på begge sider av maskinen. Du kan nå trygt ta ut den nyopprettede posen.
6. Den spesialfremstilte pose er nu klar til vakuumforsegling. FORSIGTIG: Sørg for at du gir apparatet tid til å kyle af. Vent minst 20 sekunder mellom hver forsegling. Ved meget intensiv bruk slukker apparatet automatisk for at undgå overopphedning. Hvis dette sker, skal du vente 20 minutter, så apparatet kan kyle af.

Sådan vakuumforsegler du med vakuumposer

1. Læg de emner, der skal forsegles, i den forudskårne eller specialfremstilte pose. Lad der være mindst 5 cm mellem indholdet og posens øverste kant, så posen kan trække sig sammen.
2. Åbn låget, og læg den åbne ende af posen ned i vakuumkanalen.
3. Luk låget godt ved at trykke hårdt ned på begge sider, og kontroller, at låget ikke kan åbnes. Hvis låget ikke kan løftes, er det låst korrekt på plads.
4. Tryk på knappen »Vacuum & Seal« for at starte vakuumprosessen. Enheden fortsætter med at vakuumere og forseglar, når al luft er fjernet.
5. Når indikatorlampen er slukket, skal du trykke på frigørelsesknapperne på begge sider af maskinen for at frigøre posen.



Pleje og rengøring

1. Træk altid stikket ud af stikkontakten, før du rengør enheden.
2. Må ikke nedsænkes i vand.
3. Brug ikke slibende rengøringsmidler til at rengøre enheden.
4. Tør den udvendige overflade af med en blød, fugtig klud og sæbe.
5. For at rengøre enhedens indvendige dele skal du tørre madrester og væske af med et stykke køkkenrulle.
6. Tør alle dele grundigt, før du tilslutter enheden og tager den i brug igen.
7. Vakuumkanter kan indeholde væsker, der er suget ud af posen. Brug et mildt opvaskemiddel og en varm, fugtig klud til at tørre eventuelle rester af væske fra vakuumkanter. Tør grundigt.

Fejlfinding

Der sker ikke noget, når jeg trykker på knappen »VACUUM«:

- Sørg for, at netledningen er korrekt tilsluttet stikkontakten.
- Sørg for, at netledningen ikke er beskadiget.
- Kontroller, at stikkontakten virker, ved at tilslutte et andet apparat. Hvis det ikke virker, skal du kontrollere afbryderne eller sikringerne i dit hjem.
- Kontroller, at strømafbryderen på bagsiden af maskinen er tændt.
- Kontroller, at posen er placeret korrekt nede i vakuumkanteret.
- Tryk ned på begge sider af låget, og kontroller, at det er låst på plads.
- Vent 25 minutter, så apparatet kan køle af, og prøv derefter igen.

Der suges ikke luft ud af posen:

- Kontroller, at der ikke er mellemrum, folder, rynker eller huller i de forforseglede poser.
- Sørg for, om de øverste og nederste tetningspakninger er løse, slidte eller revnede.
- Fødevarer med højt væskeindhold kan forhindre posen i at forsegle korrekt. Skær posen op, tør den øverste del af posen af og forsegl den igen.
- Kontroller, at posen er korrekt indsat i vakuumkanteret.
- Sørg for, at du har placeret posen på det rigtige sted. Når du laver en pose af en rulle, skal du sørge for, at enden af det afskårne stykke er på forseglingsstrimlen.

Posen smelter:

Forseglingsstrimlen kan have været for varm under forseglingsprosessen. Lad enheden køle af i 20 sekunder mellem brug. Hvis posen fortsætter med at smelte, skal du lade enheden køle af med låget i opretstående position i 25 minutter, før du bruger den igen.

Der er trængt luft ind i den vakuumpakkede pose:

- Kontroller posens forsegling. Der kan være et hul eller en krølle, der lader luft trænge ind i posen igen. Skær posen forsigtigt op og forsegl den igen, eller brug en helt ny pose.
- Sørg for, at der ikke er fugt eller væske fra maden i posens forsegling. Det kan være nødvendigt at skære posen op og forsegle den igen eller bruge en helt ny pose. Frys mad med overskydende væske delvist, inden du vakuumforsegler den.
- Sørg for, at der ikke er fødevarer med skarpe kanter, der kan have punkteret posen. Hvis du finder et hul, skal du forsegle fødevarer i en helt ny pose.
- Sørg for, at der ikke er væske i området omkring forseglingsstrimlen.
- Kontroller, om de øverste og nederste forseglingspakninger er løse, slidte eller revnede.
- Fugt fra fødevarer med højt væskeindhold forhindrer posen i at forsegle korrekt. Skær posen op, tør den øverste del af posen af og forsegl den igen.

Posen lukker ikke:

- Kontroller, at der ikke er mellemrum, folder, rynker eller huller i de forforseglede kanter.
- Fugt fra fødevarer med højt væskeindhold forhindrer posen i at lukke korrekt. Skær posen op, tør den indvendigt og luk den igen.
- Sørg for, at posen er placeret korrekt. Når du laver en pose af en rulle, skal du sørge for, at enden af det afskårne stykke ligger på forseglingsstrimlen.
- Sørg for, at apparatet har haft tid til at køle af. Vent 20 sekunder mellem forseglinger.

Serviceinstruktioner

1. Forsøg IKKE selv at reparere eller justere apparatets elektriske eller mekaniske funktioner.
2. Hvis du mener, at der er behov for reparation, skal du kontakte en servicevirksomhed.

Kasutusjuhend

Olulised ohutusnõuded

Enne seadme kasutamist lugege läbi kõik juhised ja hoiatused. Teie ohutus on kõige tähtsam!

1. Lugege juhised hoolikalt läbi.
2. Ärge laske seadmel mänguasjana kasutada.
3. Seadet ei tohi kasutada lapsed.
4. Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe või pistik on kahjustatud.
5. Ärge kasutage seadet märjal või kuumal pinnal ega kuumuseallika läheduses.
6. Kasutage seadet alati tasasel pinnal.
7. Ärge kastke seadme osi, toitekaablit ega pistikupesava vette ega muusse vedelikku.
8. Seadme vooluvõrgust lahti ühendamiseks tõmmake toitekaabel pistikupesast. Ärge tõmmake seadme vooluvõrgust lahti kaablist. Enne puhastamist ja kasutamise lõpetamist tõmmake alati toitekaabel pistikupesast.
9. Kui toitejuhe või seade on kahjustatud, tuleb hooldus, asendamine või remont lasta teha spetsialistidel.
10. Kui seda toodet kasutatakse laste läheduses, on vaja tähelepanelikku järelevalvet.
11. Seade ei ole mõeldud kaubanduslikuks kasutamiseks. Kui sulgete järjest rohkem kui 20 kotti, oodake vähemalt 25 minutit enne seadme kasutamise jätkamist.
12. Kui seade ei ole kasutusel, hoidke selle ülemine kaas avatuna.
13. Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja füüsilise, meele- või vaimse puudega või kogemuste ja teadmiste puudumisega isikud, kui neile on antud juhised seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed ei tohi seadet puhastada ega hooldada ilma järelevalveta.
14. Kui toitejuhe on kahjustatud, peab selle ohutuse tagamiseks asendama tootja, tootja esindaja või samaväärse kvalifikatsiooniga isik.

See seade on mõeldud AINULT KODUSEKS KASUTAMISEKS.

Ärge üritage seda seadet ise parandada. Kõik hooldustööd peab tegema spetsialist.

Lühike toitejuhe on kaasas, et vähendada pikema juhtme sisse takerdumise või komistamise ohtu. Pikendusjuhtmeid võib kasutada, kui seda tehakse ettevaatlikult. Pikendusjuhtme kasutamisel peab selle märgitud elektriline võimsus olema vähemalt sama suur kui seadme märgitud elektriline võimsus. Pikem juhe peab olema paigaldatud nii, et see ei ripuks üle tööpinnast või lauaplaadi, kus keegi, eriti lapsed, võivad selle üle komistada, kinni jääda või tahtmatult tõmmata.

Hakkake nautima oma vaakumseadme eeliseid

Täname teid selle vaakumseadme ostmise eest.

Selle uue vaakumseadme puhul sulgege lihtsalt kaas, vajutades mõlemalt poolt alla. Kui kaas on lukustunud, vajutage vaakumnuppu ja laske vaakumseadmel teha ülejäänud! Seade jätkab õhu väljatõmbamist ja seejärel koti sulgemist; vabastage kaas, vajutades seadme mõlemalt poolt nuppe, ja teie tooted on nüüd vaakumvärsked!

Teie uus vaakumsealer sisaldab järgmist:

- VS150-N vaakumsealer
- Kasutusjuhend

Vaakumsealerite kasutamise juhised

Toiduainete säilitamine ja ohutus

TÄHTIS: Vaakumsealer ei asenda külmutamist ega sügavkülmutamist. Kõik kergesti riknevad toiduained, mis vajavad külmutamist, tuleb pärast vaakumsealeriga pakendamist ikkagi külmutada.

Toiduainete säilivuse pikendamiseks on oluline vaakumisse pakendada värsked toiduained. Kui toit on juba hakanud riknema, võib vaakumisse pakendamine riknemisprotsessi ainult aeglustada. Vaakumsealimine ei takista hallituse teket. Muud haigusi põhjustavad mikroorganismid võivad madala hapnikusisaldusega keskkonnas ikkagi kasvada ja nende kõrvaldamiseks võib olla vaja täiendavaid meetmeid.

Toiduainete ettevalmistamise näpunäited ja vihjed õhukindlaks vaakumsealimiseks

Toiduvalmistamine, sulatamine ja soojendamine – Toidu aeglane keetmine vaakumkottides aitab säilitada toidu maitse ja lihtsustab koristamist. Ei mingeid määrdunud potte... Kui soojendate vaakumkottides olevat toitu mikrolaineahjus, torgake kott alati lahti, et kuum õhk saaks väljuda. Toitu saab vaakumkottides soojendada ka vees, asetades kotid madalale kuumusele (alla 75 °C).

OLULINE: Sulatage toit alati kas külmkapis või mikrolaineahjus – ärge sulatage kergesti riknevat toitu toatemperatuuril.

Liha ja kala ettevalmistamise näpunäited:

Proovige liha ja kala enne vaakumisse pakkimist 1–2 tundi eelkülmutada. See aitab säilitada mahla ja kuju ning tagab parema sulgemise. Kui see ei ole võimalik, asetage kokku volditud paberrätik toidu ja koti ülemi-

se osa vahele, kuid alla sulgemispiirkonna. Jätke paberrätik kotti, et see imaks vaakumkottimise käigus liigse niiskuse ja mahla.

Juustu ettevalmistamise näpunäited:

Pakendage juust vaakumkotti pärast iga kasutamist. Kui teete koti veidi pikemaks kui vaja, saate koti pärast iga kasutamist uuesti sulgeda.

OLULINE: Anaeroobsete bakterite ohu tõttu ei tohi pehmeid juuste kunagi vaakumisse pakendada.

Köögiviljade ettevalmistamise juhised:

Blanšeerimine on protsess, mis tuleb teha enne köögiviljade vaakumisse pakendamist. See protsess peatab ensüümide toimimise, mis võib põhjustada maitse, värvi ja tekstuuri kadu. Köögiviljade blanšeerimiseks asetage need keevasse vette või mikrolaineahju, kuni need on küpsed, kuid ikka veel krõmpsud. Lehtköögiviljade ja herneste blanšeerimisaeg on 1–2 minutit, suvikõrvitsa, viilutatud suvikõrvitsa või brokkoli blanšeerimisaeg on 3–4 minutit, porgandite blanšeerimisaeg on umbes 5 minutit ja maisi blanšeerimisaeg on 7–11 minutit. Pärast blanšeerimist kastke köögiviljad külma vette, et peatada küpsemisprotsess.

MÄRKUS: Kõik köögiviljad (sh brokkoli, rooskapsas, kapsas, lillkapsas, lehtkapsas, naeris) eritavad ladustamise ajal loomulikult gaase. Seetõttu on blanšeerimise järel kõige parem neid hoida sügavkülmas.

Lisateave köögiviljade kohta:

Köögiviljad sobivad hästi portsjonite jagamiseks; köögiviljade säilitamisel proovige neid eelnevalt 1–2 tundi sügavkülmas hoida, seejärel jagage need vaakumkottidesse portsjoniteks. Pärast vaakumisse pakkimist pange need tagasi sügavkülma.

OLULINE: Anaeroobsete bakterite ohu tõttu ei tohi värsked seeni, sibulat ega küüslauku vaakumisse pakkida.

Pulbriliste toiduainete ettevalmistamise näpunäited:

Pulbrilisi toiduaineid, nagu jahu, vaakumkottidesse pakendades on parim kasutada nende originaalpakendit. Peen pulber võib imenduda masinasse ja põhjustada piisavalt kahju, et lühendada vaakumkoti kasutusaja.

Vedelike ettevalmistamise näpunäited:

Enne vedelike, nagu supipõhi, vaakumkottidesse pakendamist külmutage need eelnevalt keraamilises vormis, leivapani või jääkuubikuvormis, kuni need on tahked. Eemaldage külmutatud vedelik pannilt ja pakendage vaakumkottidesse. Seejärel võite need külmikusse virna panna. Kui olete valmis toitu kasutama, lõigake koti nurk ära ja asetage see mikrolaineahju nõusse või asetage vee sisse, mis on alla 170 °F (75 °C).

Teie toote omadused

A. Vaakumkanistri port

Abivoolik ja vaakumtank müüakse eraldi.

Ühendage lisavooliku üks ots selle avaga, teine ots kanistri kaanel oleva avaga ja laske seadmel kanister uuesti vaakumida.

B. Vaakum- ja sulgemisnupp

Vajutage, et vaakumida pakend ja sulgeda toit õhukindlalt. Seade lülitub automaatselt välja.

C. Tühista nupp

Peatab kohe käimasoleva funktsiooni.

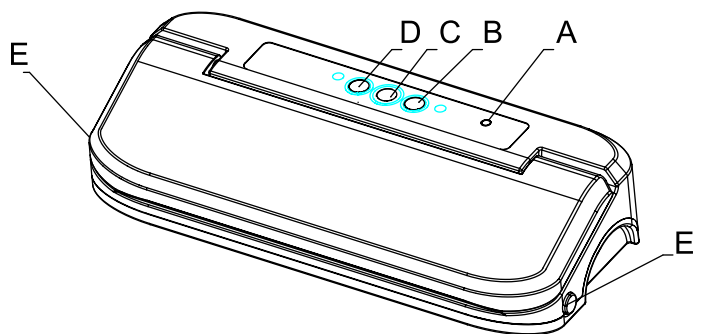
D. Ainult sulgemise nupp

Sellel nupul on kolm funktsiooni:

1. Vajutage, et luua sulgur, kui valmistate kotti rullist.
2. Vajutage, et vahetult peatada vaakumimise protsess ja alustada koti sulgemist. Takistab õrnade toiduainete purunemist.
3. Vajutage, et luua sulgur Mylar-kottidele (nt kartulikrõpsukottidele), et hoida toit õhukindlalt suletuna.

E. Vabastusnupp

Vajutage, et avada kaas pärast sulgemisprotsessi lõppu.

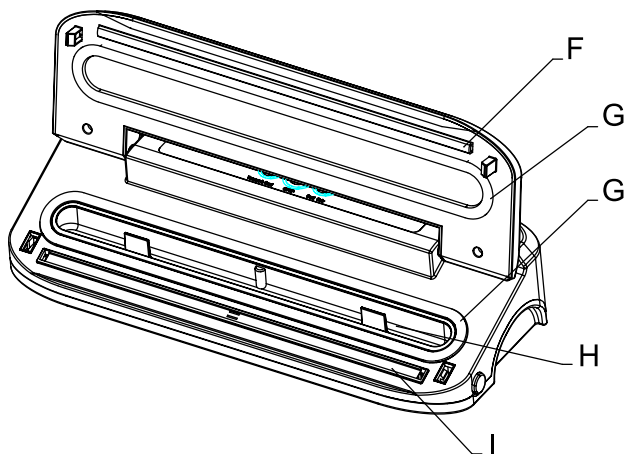


F. Kummist sulgemisriba

G. Sulgemistihendid (üles ja alla)

H. Vaakumkamber (eemaldatava vaakumavaaga, mis lihtsustab puhastamist)

I. Kütteelement



Kuidas valmistada kohandatud suurusega kotte

1. Tõmmake välja piisavalt kotimaterjali, et mahutada vaakumisse pakendatav ese, pluss 5 cm. Lõigake kääridega või terava noaga kotirullist soovitud pikkusega kott. Veenduge, et lõikate sirgelt. Ühendage toitejuhe.
2. Avage kaas. Asetage lõigatud koti üks ots tihendusribale, ärge muretsege, kui kogemata materjal tihendusse satub.
3. Sulge kaas kindlalt, surudes mõlemalt poolt tugevalt alla, ja veenduge, et kaas ei avane. Kui kaant ei saa tõsta, on kaas õigesti lukustunud. MÄRKUS: Tihendusribad ei tööta korralikult, kui kaas ei ole lukustatud. Veenduge, et kaas on mõlemalt poolt lukustatud, et tagada korralik tihendus.
4. Nüüd, kui kaas on lukustatud, vajutage nuppu „Seal“ (Tihenda), et luua kohandatud suurusega kott. Tihendamise ajal põleb märgutuli.
5. Kui protsess on lõppenud, märgutuli kustub; vajutage masina mõlemal küljel asuvaid vabastusnuppe, nüüd on uue koti väljavõtmine ohutu.
6. Kohandatud suurusega kott on nüüd valmis vaakumtihendamiseks. HOIATUS: Andke seadmele aega jahtuda. Oodake vähemalt 20 sekundit enne järgmist tihendamist. Väga intensiivse kasutamise korral lülitub seade ülekuumenemise vältimiseks automaatselt välja. Sel juhul oodake 20 minutit, et seade jahtuks.

Kuidas vaakumkinnitada vaakumkottidega

1. Asetage vaakumkinnitamiseks mõeldud esemed eelnevalt lõigatud või kohandatud suurusega kotti. Jätke koti sisu ja koti ülaosa vahele vähemalt 5 cm, et kott saaks kokku tõmbuda.
2. Avage kaas ja asetage koti avatud ots vaakumkanalisse.
3. Sulge kaas kindlalt, surudes mõlemalt poolt tugevalt alla, ja kontrollige, et kaas ei avane. Kui kaant ei saa tõsta, on kaas õigesti lukustunud.
4. Vaakumimise alustamiseks vajutage nuppu „Vacuum & Seal“ (Vaakum ja sulgemine). Seade jätkab vaakumimist ja sulgeb koti, kui õhk on eemaldatud.
5. Kui märgutuli on kustunud, vajutage koti vabastamiseks seadme mõlemal küljel asuvaid vabastusnuppe.



Hooldus ja puhastamine

1. Enne puhastamist ühendage seade alati vooluvõrgust.
2. Ärge kastke seadmeid vette.
3. Ärge kasutage seadme puhastamiseks abrasiivseid vahendeid.
4. Puhastage välispind pehme, niiske lapiga ja seebiga.
5. Seadme sisemuse puhastamiseks pühkige toiduained ja vedelikud paberrätikuga ära.
6. Enne seadme vooluvõrku ühendamist ja kasutamist kuivatage kõik osad hoolikalt.
7. Vaakumkambrisse võib koguneda kotist imetud vedelik; kasutage vaakumkambrist vedeliku eemaldamiseks pehmet nõudepesuvahendit ja sooja niiske lapiga. Kuivatage põhjalikult.

Vigade otsimine

Kui vajutan nuppu „VACUUM“, ei juhtu midagi:

- Veenduge, et toitejuhe on õigesti ühendatud pistikupesaga.
- Veenduge, et toitejuhe ei ole mingil viisil kahjustatud.
- Veenduge, et pistikupesa töötab, ühendades selle teise seadmega. Kui see ei tööta, kontrollige koduseadmete kaitselüliteid või kaitsmeid.
- Veenduge, et seadme tagaküljel olev toitelüliti on sisse lülitatud.
- Veenduge, et kott on vaakumkambris õigesti paigaldatud.
- Suruge kaane mõlemad küljed alla ja veenduge, et see on lukustunud.
- Oodake 25 minutit, et seade jahtuks, ja proovige uuesti.

Kott ei ime õhku:

- Kontrollige, et eelnevalt suletud kottidel ei ole pragusid, kortsusid, kortsusid ega auke.
- Kontrollige, kas ülemine ja alumine tihend on lahti, kulunud või pragunenud.
- Suure vedelasisaldusega toidud võivad takistada koti õiget sulgumist. Lõigake kott lahti, pühkige koti ülemine sisekülg puhtaks ja sulgege uuesti.
- Kontrollige, kas kott on õigesti vaakumkambrisse asetatud.
- Veenduge, et olete koti õigesti kohta asetanud. Kui teete koti rullist, veenduge, et lõigatud osa ots on sulgurribal.

Kott sulab:

Tihendusribal võib tihendamise ajal olla olnud liiga kuum. Laske seadmel enne kasutamist 20 sekundit jahtuda. Kui kott jätkab sulamist, laske seadmel enne kasutamist 25 minutit jahtuda, hoides kaas püsti.

Vaakumisse tõmmatud kotti on tunginud tagasi õhk:

- Kontrollige koti tihendust. Kotis võib olla auk või korts, mis laseb õhul kotti tagasi tungida. Lõigake kott ettevaatlikult lahti ja sulgege uuesti või kasutage täiesti uut kotti.
- Veenduge, et koti sulgemiskohas ei ole niiskust ega vedelikku. Võib-olla on vaja kott lahti lõigata ja uuesti sulgeda või kasutada täiesti uut kotti. Enne vaakumisse sulgemist külmutage osaliselt vedelikuga toidud.
- Veenduge, et kotis ei ole teravaid esemeid, mis võivad koti läbi torgata. Kui leiate augu, sulgege toode uude kotti.
- Veenduge, et sulguriba piirkonda ei ole sattunud vedelikku.
- Kontrollige, kas ülemine ja alumine sulguriga tihend on lahti, kulunud või pragunenud.
- Vedelikurikka toidu niiskus takistab koti õiget sulgumist. Lõigake kott lahti, pühkige koti ülemine osa puhtaks ja sulgege uuesti.

Kott ei sulgu:

- Kontrollige, et eelnevalt suletud servades ei ole lõhesid, kortsusid, kortsusid ega auke. Kõrge vedelikusisaldusega toiduained takistavad koti õiget sulgumist. Lõigake kott lahti, pühkige koti ülemine osa ja sulgege uuesti.
- Veenduge, et olete koti õigesti kohta asetanud. Kui teete koti rullist, veenduge, et lõigatud osa ots on sulgemisribal.
- Veenduge, et seade on jahtunud. Oodake sulgemiste vahel 20 sekundit.

Hooldusjuhised

1. ÄRGE proovige seadme elektrilisi või mehaanilisi osi ise parandada ega reguleerida.
2. Kui arvate, et seade vajab parandamist, pöörduge teenindusettevõtte poole.

Lietotāja rokasgrāmata

Svarīgi drošības norādījumi

Pirms sākt lietot šo ierīci, izlasiet un pilnībā saprotiet visus norādījumus un brīdinājumus. Jūsu drošība ir vissvarīgākā!

1. Uzmanīgi izlasiet norādījumus.
2. Neļaujiet ierīci izmantot kā rotaļlietu.
3. Šo ierīci nedrīkst lietot bērni.
4. Nelietojiet ierīci ar bojātu barošanas vadu vai spraudni.
5. Nelietojiet ierīci uz mitras vai karstas virsmas vai siltuma avota tuvumā.
6. Ierīci vienmēr lietojiet uz līdzenas virsmas.
7. Nenemērciet ierīces daļas, barošanas vadu vai spraudni ūdenī vai citā šķidrumā.
8. Lai atvienotu ierīci, izvelciet barošanas vadu no elektrotīkla rozetes. Neatvienojiet ierīci, velkot vadu. Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla pirms tīrīšanas un lietošanas pārtraukšanas.
9. Ja barošanas vads vai ierīce ir bojāta, atbilstošos pasākumus, kas nepieciešami apkopes, nomaiņas vai remonta veikšanai, jāveic profesionāļiem.
10. Lietojot šo produktu bērnu klātbūtnē, nepieciešama cieša uzraudzība.
11. Ierīce nav paredzēta komerciālai lietošanai. Ja nepārtraukti tiek aizziņmogoti vairāk nekā 20 maisiņi, pirms ierīces lietošanas atsākšanas jāpagaida vismaz 25 minūtes.
12. Kad ierīce netiek lietota, tās augšējais vāks jāatstāj atvērts.
13. Šo ierīci var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar samazinātām fiziskām, maņu vai garīgām spējām vai pieredzes un zināšanu trūkumu, ja viņiem ir sniegta uzraudzība vai instrukcijas par ierīces drošu lietošanu un viņi saprot ar to saistītos draudus. Bērniem nedrīkst ļaut spēlēties ar ierīci. Tīrīšanu un lietoāja apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.
14. Ja barošanas vads ir bojāts, to drīkst nomainīt tikai ražotājs, tā servisa pārstāvis vai persona ar atbilstošu kvalifikāciju, lai izvairītos no briesmām.

Šī ierīce ir paredzēta TIKAI MĀJSAIMNIECĪBAS LIETOŠANAI.

Nemēģiniet remontēt šo produktu. Visus remonta darbus veiciet tikai profesionāļiem.

Lai samazinātu risku, ka var sapīties vai pakļupt garā vadā, ir pievienots īss barošanas vads. Pagarinātājus drīkst lietot, ja to lietošana ir piesardzīga. Ja tiek lietots pagarinātājs, tā marķētajai elektriskajai jaudai jābūt ne mazākai par ierīces marķēto elektriskās jaudas. Garākais vads jānovieto tā, lai tas nekārtotos uz galda vai virsmas, kur tas varētu pakļupt, aizķerties vai tikt nejausi izvilkt, īpaši bērniem.

Sāciet baudīt vakuuma iepakotāja sistēmas priekšrocības

Paldies, ka iegādājāties šo vakuuma iepakotāju.

Ar šo jauno vakuuma iepakotāju vienkārši aizveriet vāku, nospiežot abas puses. Kad vāks ir fiksēts, nospiediet vakuuma pogu un ļaujiet vakuuma iepakotājam darīt pārējo! Ierīce turpinās izsūkt gaisu un pēc tam noslēgs maisiņus; atbrīvojiet vāku, nospiežot pogas abās ierīces pusēs, un jūsu produkti tagad ir svaigi kā no vakuuma!

Jūsu jaunā vakuuma iepakotāja sistēma ietver šādas sastāvdaļas:

- VS150-N vakuuma iepakotājs
- Lietotāja rokasgrāmata

Vakuuma iepakotāšanas vadlinijas

Pārtikas uzglabāšana un drošība

SVARĪGI: Vakuuma iepakojums NEAIZSTĀJ ledusskapī vai saldētavā uzglabāšanu. Jebkādi ātri bojājošies pārtikas produkti, kas jāuzglabā ledusskapī, pēc vakuuma iepakotāšanas joprojām jāuzglabā ledusskapī. Lai panāktu vislabāko rezultātu pārtikas produktu glabāšanas laika pagarināšanā, ir svarīgi vakuuma iepakot svaigus produktus. Kad pārtikas produkti sāk bojāties, vakuuma iepakojums var tikai palēnināt bojāšanās procesu. Vakuuma iepakojums nevar novērst pelējuma veidošanos. Citi slimības izraisoši mikroorganismi var turpināt vairoties vidē ar zemu skābekļa saturu, un to iznīcināšanai var būt nepieciešami papildu pasākumi.

Padomi un ieteikumi pārtikas produktu sagatavošanai hermētiskai vakuuma iepakotāšanai

Vārīšana, atkausēšana un atkārtota uzsildīšana – vārīšana vakuuma maisiņā palīdz pārtikai saglabāt garšu un atvieglot tīrīšanu. Nav netīru katlu... Atkārtoti uzsildot pārtiku mikroviļņu krāsnī, izmantojot vakuuma maisiņus, vienmēr pārgrieziet maisiņu, lai ļautu izkļūt karstam gaisam. Pārtiku vakuuma maisiņos var atkārtoti uzsildīt, ievietojot tos ūdenī, kas vārās zem 170 °F (75 °C). SVARĪGI: Pārtiku vienmēr atkausējiet ledusskapī vai mikroviļņu krāsnī – neatkausējiet ātri bojājošos pārtiku istabas temperatūrā.

Gaļas un zivju sagatavošanas padomi:

Pirms vakuuma iepakotāšanas mēģiniet gaļu un zivis iepriekš sasaldēt 1–2 stundas. Tas palīdz saglabāt sulu un formu, kā arī nodrošina labāku noslēgumu.

Ja tas nav iespējams, ievietojiet salocītu papīra dvieli starp pārtiku un maisiņa augšējo daļu, bet zem noslēguma zonas. Papīra dvieli atstājiet maisiņā, lai tā uzskūtu lieko mitrumu un sulu vakuuma iepakotāšanas procesa laikā.

Siera sagatavošanas padomi:

Sieru vakuuma iepakojiet pēc katras lietošanas reizes. Ja maisiņu izgatavojat nedaudz garāku nekā nepieciešams, to var atkārtoti noslēgt pēc katras lietošanas reizes.

SVARĪGI: Anaerobo baktēriju riska dēļ mīkstos sierus nekad nedrīkst iepakot vakuumā.

Dārzeņu sagatavošanas norādījumi:

Blanšēšana ir process, kas jāveic pirms dārzeņu vakuuma iepakotāšanas. Šis process aptur fermentu darbību, kas var izraisīt garša, krāsas un tekstūras zudumu. Lai blanšētu dārzeņus, ielieciet tos vārotā ūdenī vai mikroviļņu krāsnī, līdz tie ir gatavi, bet joprojām kraukšķīgi. Blanšēšanas laiks var būt no 1 līdz 2 minūtēm lapu zaļumiem un zirņiem; 3 līdz 4 minūtēm snap zirņiem, sagrieztiem cukiniem vai brokoļiem; burkāniem apmēram 5 minūtes; un 7 līdz 11 minūtēm kukurūzas vāļītēm. Pēc blanšēšanas iegremdējiet dārzeņus aukstā ūdenī, lai apturētu vārīšanās procesu.

PIEZĪME: Visi dārzeņi (ieskaitot brokoļus, Briseles kāpostus, kāpostus, ziedkāpostus, kāpostus, rācenes) uzglabāšanas laikā dabiski izdala gāzes. Tāpēc pēc blanšēšanas tos vislabāk uzglabāt saldētavā.

Vairāk par dārzeņiem:

Dārzeņi ir lielisks izvēles produkts porciju kontrolēšanai; uzglabājot dārzeņus, mēģiniet tos iepriekš sasaldēt 1–2 stundas, pēc tam sadaliet porcijās un ievietojiet vakuuma maisiņos. Pēc vakuuma iepakotāšanas atgrieziet tos saldētavā. SVARĪGI: Anaerobo baktēriju riska dēļ svaigas sēnes, sipoli un ķiploki nekad nedrīkst iepakot vakuumā.

Sagatavošanas padomi pulverveida produktiem:

Vakuumējot pulverveida produktus, piemēram, miltus, vislabāk ir izmantot to oriģinālo iepakojumu vakuuma maisiņos. Smalkais pulveris var tikt iesūktu mašīnā un radīt bojājumus, kas saīsina mašīnas kalpošanas laiku.

Sagatavošanas padomi šķidrumiem:

Pirms vakuumējiet šķidrumus, piemēram, buljonu, iepriekš sasaldējiet tos kastrolē, maizes formā vai ledus kubiņu traukā, līdz tie kļūst cieti. Izņemiet sasaldēto šķidrumu no trauka un iepakojiet vakuuma maisiņos. Pēc tam tos var salikt saldētavā. Kad esat gatavs lietot, vienkārši nogrieziet maisiņa stūri un ievietojiet mikroviļņu krāsnī vai iemērciet ūdenī, kas vārās uz lēnas uguns, zem 170 °F (75 °C).

Jūsu produkta īpašības

A. Vakuuma tvertnes pieslēgvietā

Papildu šļūtene un vakuuma tvertne tiek pārdota atsevišķi. Ievietojiet vienu palīgšļūtenes galu šajā atverē, otru galu ievietojiet kannas vāka atverē un ļaujiet ierīcei atkārtoti izsūkt kannu.

B. Vakuuma un aizzīmogošanas poga

Nospiediet, lai izsūktu iepakojumu un hermētiski aizzīmogotu pārtiku. Ierīce automātiski izslēdzas.

C. Atceļšanas poga

Tūlīt pārtrauc pašreizējo funkciju.

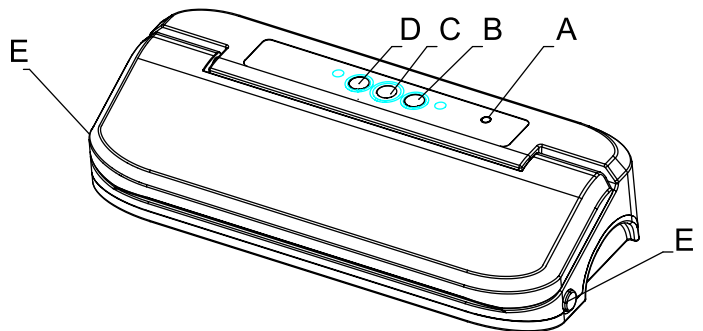
D. Tikai aizzīmogošanas poga

Šai pogai ir trīs funkcijas:

1. Nospiediet, lai izveidotu noslēgumu, izgatavojot maisiņus no ruļļa.
2. Nospiediet, lai nekavējoties pārtrauktu vakuuma procesu un sāktu maisiņa noslēgšanu. Novērs delikātu pārtikas produktu saspiešanu.
3. Nospiediet, lai izveidotu noslēgumu uz Mylar maisiņiem (piemēram, kartupeļu čipsu maisiņiem), lai pārtika paliktu hermētiski noslēgta.

E. Atbrīvošanas poga

Nospiediet, lai atvērtu vāku pēc noslēgšanas procesa pabeigšanas.

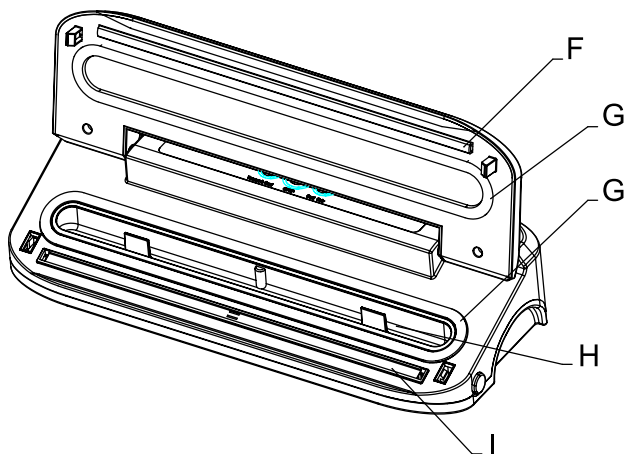


F. Gumijas aizzīmogošanas lente

G. Aizzīmogošanas starplikas (augšā un apakšā)

H. Vakuuma kamera (ar noņemamu vakuuma spraugu vieglai tīrīšanai)

I. Sildelements



Kā izgatavot maisiņus pēc pasūtījuma

1. Izvelciet pietiekami daudz maisiņa materiāla, lai ietilptu vakuumā iepakojamais priekšmets, plus 2 collas. Ar šķērēm vai asu nazi nogrieziet vēlamo maisiņa garumu no maisiņu rullī. Pārliedzieties, ka griezumā ir taisns. Iestipriniet barošanas vadu.

2. Atveriet vāku. Vienu griezumā maisiņa galu novietojiet uz blīvējuma lentes, nebaidieties, ja nejauši uzliksiet materiālu uz blīvējuma zonu.

3. Cietīgi aizveriet vāku, stingri nospiežot abas puses, pārbaudiet, vai vāks nevar atvērties. Ja vāku nevar pacelt, tas nozīmē, ka vāks ir veiksmīgi aizslēgts.

PIEZĪME: Aizsargjosla nedarbosies pareizi, ja vāks nav fiksēts. Pārliedzieties, ka vāks ir fiksēts abās pusēs, lai nodrošinātu pareizu aizsargāšanu.

4. Tagad, kad vāks ir fiksēts, nospiediet pogu „Seal” (Aizsargāt), lai izveidotu maisiņu pēc pasūtījuma. Aizsargāšanas procesa laikā deg indikatorlampiņa.

5. Pēc procesa pabeigšanas indikatorlampiņa izslēdzas; nospiediet atbrīvošanas pogas abās ierīces pusēs, tagad varat droši izņemt jauno maisiņu.

6. Tagad maisiņš ar pielāgotu izmēru ir gatavs vakuuma noslēgšanai.

BRĪDINĀJUMS: Ļaujiet ierīcei atdzist. Pirms nākamās noslēgšanas pagaidiet vismaz 20 sekundes. Ļoti intensīvas lietošanas gadījumā ierīce automātiski izslēdzas, lai novērstu pārkaršanu. Ja tas notiek, pagaidiet 20 minūtes, lai ierīce atdzistu.

Kā vakuumēt ar vakuuma maisiņiem

1. Ievietojiet vakuumējamus priekšmetus iepriekš sagriezta vai pēc pasūtījuma izgatavotā maisiņā. Atstājiet vismaz 5 cm atstarpi starp maisiņa saturu un augšējo malu, lai maisiņš varētu sarukt.

2. Atveriet vāku un ievietojiet maisiņa atvērtā gala daļu vakuuma kanālā.

3. Cietīgi aizveriet vāku, spiežot uz abām pusēm, un pārliedzieties, ka vāks nevar atvērties. Ja vāku nevar pacelt, tas nozīmē, ka vāks ir veiksmīgi fiksēts.

4. Lai sāktu vakuuma procesu, nospiediet pogu „Vacuum & Seal” (Vakuums un aizvākšana). Ierīce turpinās vakuuma procesu un pēc gaisa aizsūkšanas maisiņu aizvērs.

5. Kad indikatorlampiņa ir izslēgusies, nospiediet atbrīvošanas pogas abās ierīces pusēs, lai atbrīvotu maisiņu.



Kopšana un tīrīšana

1. Pirms tīrīšanas vienmēr atvienojiet ierīci no strāvas.

2. Nenemērciet ūdenī.

3. Ierīces tīrīšanai nelietojiet abrazīvus līdzekļus.

4. Arējo virsmu noslaukiet ar mīkstu, mitru drānu un ziepēm.

5. Lai notīrītu ierīces iekšpusi, noslaukiet pārtikas atliekas vai šķidrumu ar papīra dvieli.

6. Pirms ierīci atkal pievienojat strāvai un lietojat, visus tās daļas rūpīgi nosusiniet.

7. Vakuuma kamerā var palikt no maisiņa izsūktie šķidrumi; izmantojiet maigu trauku mazgāšanas līdzekli un siltu, mitru drānu, lai noslaukītu vakuuma kamerā palikušos šķidrumus. Rūpīgi nosusiniet.

Problēmu novēršana

NEKAS NOTIEK, KAD NOSPIEŽU POGU „VACUUM” (Vakuums):

• Pārliedzieties, ka barošanas vads ir pareizi pievienots elektriskajai rozetei.

• Pārliedzieties, ka barošanas vads nav bojāts.

• Pārbaudiet, vai elektriskā rozete darbojas, pievienojot citu ierīci. Ja tā nedarbojas, pārbaudiet mājas drošinātājus vai drošinātājus.

• Pārbaudiet, vai ir ieslēgts barošanas slēdzis ierīces aizmugurē.

• Pārbaudiet, vai maisiņš ir pareizi novietots vakuuma kamerā.

• Nospiediet vāka abas puses un pārbaudiet, vai tas ir fiksēts.

• Pagaidiet 25 minūtes, lai ierīce atdzistu, un pēc tam mēģiniet izmantot atkārtoti.

NO MAISIŅA NETIEK IZSŪKNĒTS GAISS:

• Pārbaudiet, vai iepriekš aizzīmogatajos maisiņos nav spraugu, krokas, grumbu vai caurumu.

• Pārbaudiet, vai augšējās un apakšējās blīvējuma starplikas nav vaļīgas, nolietotas vai plaisātas.

• Pārtikas produkti ar augstu šķidruma saturu var traucēt maisiņa pareizu noslēgšanos. Nogrieziet maisiņu, noslaukiet maisiņa augšējo daļu un noslēdziet to atkārtoti.

• Pārbaudiet, vai maisiņš ir pareizi ievietots vakuuma kamerā.

• Pārliedzieties, ka maisiņš ir novietots pareizajā vietā. Izgatavojot maisiņu no rullī, pārliedzieties, ka nogrieztais gabals atrodas uz noslēgšanas lentes.

MAISS KŪST:

Aizvēšanas procesa laikā aizvēšanas sloksne var būt bijusi pārāk karsta.

Pirms nākamās lietošanas ļaujiet ierīcei atdzist 20 sekundes. Ja maiss turpina kust, pirms lietošanas ļaujiet ierīcei atdzist ar vāku vertikālā stāvoklī 25 minūtes.

VAKUUMĀ IEVIETOTĀJĀ MAISĀ IR IEKĻUVIS GAISS:

• Pārbaudiet maisa aizvēšanu. Var būt caurums vai krokas, kas ļauj gaisam atkal iekļūt maisiņā. Uzmanīgi pārgrieziet maisiņu un atkārtoti noslēdziet to vai izmantojiet pilnīgi jaunu maisiņu.

• Pārliedzieties, ka maisiņa noslēgumā nav mitruma vai šķidruma no pārtikas produktiem. Var būt nepieciešams pārgriezt maisiņu un atkārtoti noslēgt to vai izmantot pilnīgi jaunu maisiņu. Pirms vakuuma noslēgšanas daļēji sasaldējiet pārtikas produktus ar lieko šķidrumu.

• Pārliedzieties, ka maisiņā nav pārtikas produktu ar asām malām, kas varētu būt pārgriezuši maisiņu. Ja atrodāt caurumu, ievietojiet produktu pilnīgi jaunā maisiņā.

• Pārliedzieties, ka uz aizzīmogošanas joslas nav nokļuvuši šķidrumi.

• Pārbaudiet, vai augšējās un apakšējās aizzīmogošanas blīves nav vaļīgas, nolietotas vai plaisātas.

• Pārtikas produktu ar augstu šķidruma saturu mitrums traucēs maisiņam pareizi aizzīmogaties. Nogrieziet maisiņu, noslaukiet maisiņa augšējo daļu un atkārtoti aizzīmogojiet.

MAISS NEAIZVERAS:

• Pārbaudiet, vai iepriekš aiztaisītajās malās nav spraugu, krokas, grumbu vai caurumu.

Pārtikas produkti ar augstu šķidruma saturu var traucēt maisiņa pareizu aiztaisīšanu. Nogrieziet maisiņu, nosusiniet maisiņa iekšpusi un aiztaisiet to atkārtoti.

• Pārliedzieties, ka maisiņš ir novietots pareizā vietā. Ja maisiņu veidojat no rullī, pārliedzieties, ka nogrieztā gabala gals atrodas uz aiztaisīšanas lentes.

• Pārliedzieties, ka ierīce ir bijis laiks atdzist. Pirms nākamās aizvēšanas pagaidiet 20 sekundes.

Apkopes instrukcijas

1. NEKĀDĀ GADĪJUMĀ nemēģiniet paši remontēt vai regulēt ierīces elektriskās vai mehāniskās funkcijas.

2. Ja uzskatāt, ka nepieciešams remonts, sazinieties ar servisa uzņēmumu.

Naudojimo instrukcija

Svarbūs saugos nurodymai

Prieš naudodami šį prietaisą, perskaitykite ir supraskite visas instrukcijas bei įspėjimus. Jūsų sauga yra svarbiausia!

1. Atidžiai perskaitykite instrukcijas.
2. Neleiskite, kad prietaisas būtų naudojamas kaip žaistas.
3. Šio prietaiso neturėtų naudoti vaikai.
4. Nenaudokite prietaiso su pažeistu maitinimo laidu ar kištuku.
5. Nenaudokite prietaiso ant drėgnos ar karštos paviršiaus arba šilumos šaltinio.
6. Prietaisą visada naudokite ant lygus paviršiaus.
7. Nė vienos prietaiso dalies, maitinimo laidu ar kištuko nemerkite į vandenį ar kitą skystį.
8. Norėdami atjungti prietaisą, ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo. Neatjunkite prietaiso traukdami už laido. Prieš valydami prietaisą ir kai jo nenaudojate, visada ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo.
9. Jei maitinimo laidas arba prietaisas yra sugadintas, atitinkamas priemonės, reikalaujančias techninės priežiūros, pakeitimo arba remonto, turi atlikti profesionalai.
10. Naudojant šį produktą šalia vaikų, būtina atidžiai prižiūrėti.
11. Prietaisas nėra skirtas komerciniam naudojimui. Jei uždarote daugiau nei 20 maišelių iš eilės, prieš toliau naudodami prietaisą palaukite mažiausiai 25 minutes.
12. Nenaudojant prietaiso, viršutinis dangtis turi būti atidarytas.
13. Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir vyresni bei fiziškai, jautimiškai ar protiniu atžvilgiu riboto gebėjimo arba patirties ir žinių neturintys asmenys, jei jie yra prižiūrimi arba jiems yra duotos instrukcijos, kaip saugiai naudoti prietaisą, ir jie supranta su juo susijusius pavojus. Vaikai neturi žaisti su prietaisu. Vaikai be priežiūros neturi valyti ir prižiūrėti prietaiso.
14. Jei maitinimo laidas yra pažeistas, siekiant išvengti pavojaus, jį turi pakeisti gamintojas, jo aptarnavimo atstovas arba lygiavertės kvalifikacijos asmuo.

Šis prietaisas skirtas TIK NAMŲ ŪKIUI.

Nesistenkite patys remontuoti šio produkto. Visus remonto darbus turi atlikti profesionalai.

Prie prietaiso pridedamas trumpas maitinimo laidas, siekiant sumažinti pavojų, susijusį su įsipainiojimu į ilgesnį laidą arba užkliuvimu už jo. Naudoti prailginimo laidas draudžiama, jei jie naudojami atsargiai. Naudojant prailginimo laidą, jo pažymėta elektrinė galia turi būti ne mažesnė už prietaiso pažymėtą elektrinę galią. Ilgesnis laidas turi būti išdėstytas taip, kad nevirstų ant stalviršio ar stalo, kur jį galima užkliūti, užkliūti ar netyčia patraukti, ypač vaikais.

Pradėkite mėgautis vakuuminio sandariklio sistemos privalumais

Dėkojame už įsigytą vakuuminį sandariklį.

Naudodami šį naują vakuuminį sandariklį, tiesiog uždarykite dangtį, nuspaudžiant abiejų pusių. Kai dangtis užfiksuotas, paspauskite vakuomo mygtuką ir leiskite vakuuminiam sandarikliui atlikti visą darbą! Aparatas toliau siurbia orą ir užsandarins maišelį; atleiskite dangtį, paspausdami mygtukus abiejose aparato pusėse, ir jūsų daiktai bus vakuuminiu būdu išsaugoti švieži!

Jūsų naujoji vakuuminio sandariklio sistema apima:

- VS150-N vakuuminis sandariklis
- Naudojimo instrukcija

Vakuuminio sandariklio naudojimo gairės

Maisto laikymas ir sauga

SVARBU: Vakuuminis pakavimas NĖRA šaldymo ar užšaldymo pakaitalas. Bet kokie greitai gendantys maisto produktai, kuriuos reikia laikyti šaldytuve, po vakuuminio pakavimo turi būti laikomi šaldytuve arba užšaldyti.

Norint pasiekti geriausius maisto produktų laikymo rezultatus, svarbu vakuumuoti šviežius maisto produktus. Kai maistas pradeda gesti, vakuuminis pakavimas gali tik sulėtinti gedimo procesą. Vakuuminis sandarinimas negali užkirsti kelio pelėsių atsiradimui. Kiti ligas sukeliančios mikroorganizmai vis tiek gali daugintis mažai deguonies turinčioje aplinkoje, todėl gali prireikti papildomų priemonių jiems pašalinti.

Maisto ruošimo patarimai ir gudrybės, kaip užtikrinti hermetišką vakuuminį sandarinimą

Virinimas, atšildymas ir pakaitinimas – Virimas vakuuminiame maiše padeda maistui išlaikyti skonį ir palengvina valymą. Nėra nešvarių puodų... Pakaitinant maistą mikrobangų krosnelėje naudojant vakuuminius maišus, visada pradurkite maišą, kad išeitų karštas oras. Maistą vakuuminiuose maišuose taip pat galite pakaitinti, įdėdami juos į vandenį, kaitinamą žemoje temperatūroje (ne aukštesnėje kaip 170 °F (75 °C)).

SVARBU: Maistą visada atšildykite šaldytuve arba mikrobangų krosnelėje – greitai gendančio maisto neatšildykite kambario temperatūroje.

Mėsos ir žuvies paruošimo patarimai:

Prieš vakuuminiu būdu pakuojant mėsą ir žuvį, pabandykite jas 1–2 valandas užšaldyti. Tai padės išlaikyti sultingumą ir formą bei užtikrins geresnį sandarinimą.

Jei tai neįmanoma, tarp maisto ir maišelio viršaus, bet žemiau sandarinimo vietos, įdėkite sulankstytą popierinį rankšluostį. Palikite popierinį rankšluostį maiše, kad jis sugertų perteklinę drėgmę ir sultis vakuuminio pakavimo proceso metu.

Sūrio paruošimo patarimai:

Sūrij vakuumuokite po kiekvieno naudojimo. Jei maišelį padarote šiek tiek ilgesnį nei reikia, po kiekvieno naudojimo galite jį užsandarinuti. SVARBU: Dėl anaerobinių bakterijų pavojaus minkštų sūrių niekada negalima vakuumuoti.

Daržovių paruošimo gairės:

Daržoves prieš vakuumuojant reikia blanširuoti. Šis procesas sustabdo fermentų veiklą, kuri gali sukelti skonio, spalvos ir tekstūros praradimą. Daržoves blanširuokite verdančiame vandenyje arba mikrobangų krosnelėje, kol jos bus išvirtos, bet vis dar traškios. Blanšavimo trukmė gali būti nuo 1 iki 2 minučių lapiniams daržovėms ir žirniams; 3–4 minutės žirniams, supjaustytomis cukinijoms ar brokoliams; morkoms skirkite apie 5 minutes; kukurūzų burbuolėms – 7–11 minučių. Po blanšavimo daržoves panardinkite į šaltą vandenį, kad sustabdytumėte virimo procesą.

PASTABA: Visos daržovės (įskaitant brokolius, briuselinis kopūstus, kopūstus, žiedinius kopūstus, kopūstus, ropius) laikymo metu natūraliai išskiria dujas. Todėl po blanšavimo jas geriausia laikyti šaldiklyje.

Daugiau apie daržoves:

Daržovės puikiai tinka porcijų kontrolei; laikydami daržoves, pabandykite jas 1–2 valandas iš anksto užšaldyti, tada padalinkite į porcijas ir sudėkite į vakuuminius maišelius. Po vakuuminio pakavimo gražinkite jas į šaldiklį. SVARBU: Dėl anaerobinių bakterijų pavojaus šviežių grybų, svogūnų ir česnaiko niekada negalima vakuuminiu būdu pakuoti.

Miltinių maisto produktų paruošimo patarimai:

Vakuumuojant miltinius produktus, pvz., miltus, geriausia naudoti jų originalias pakuotes vakuuminiuose maišeliuose. Smulkūs miltai gali būti įsiurbiami į aparatą ir sugadinti sandariklį, sutrumpindami jo tarnavimo laiką.

Skysčių paruošimo patarimai:

Prieš vakuumuojant skysčius, pvz., sriubos sultinį, juos reikia iš anksto užšaldyti troškintuvėje, kepimo formoje arba ledo kubelių formelėje, kol jie taps kieti. Išimkite užšaldytą skystį iš indų ir supakuokite į vakuuminius maišelius. Tada galite sudėti į šaldiklį. Kai norėsite naudoti, tiesiog nupjaukite maišelio kampą ir įdėkite į mikrobangų indą arba įmerkite į vandenį, kaitinamą ne aukštesnėje kaip 170 °F (75 °C) temperatūroje.

Jūsų produkto savybės

A. Vakuumavimo kanistro jungtis

Pagalbinė žarna ir vakuumavimo bakas parduodami atskirai. Vieną pagalbinės žarnos galą įkiškite į šį jungtį, kitą galą įkiškite į jungtį ant kanistro dangčio ir leiskite prietaisui iš naujo išsiurbti kanistrą.

B. Vakuomo ir sandarinimo mygtukas

Paspauskite, kad išsiurbtumėte pakuotę ir sandariai užsandarintumėte maistą. Prietaisas automatiškai išsijungs.

C. Atšaukimo mygtukas

Nedelsiant sustabdo esamą funkciją.

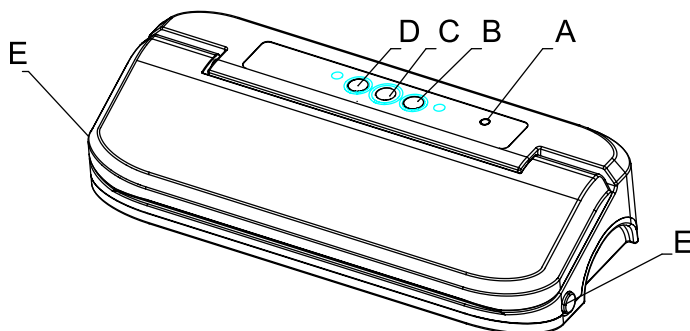
D. Tik sandarinimo mygtukas

Šis mygtukas turi tris funkcijas:

1. Paspauskite, kad užsandarintumėte maišelius, pagamintus iš rulono.
2. Paspauskite, kad nedelsiant sustabdytumėte vakuomo procesą ir pradėtumėte maišelio sandarinimą. Tai apsaugo trapius maisto produktus nuo suspaudimo.
3. Paspauskite, kad užsandarintumėte Mylar maišelius (pavyzdžiui, bulvių traškučių maišelius) ir maistas būtų sandariai uždarytas.

E. Atleidimo mygtukas

Paspauskite, kad atidarytumėte dangtį po sandarinimo proceso.

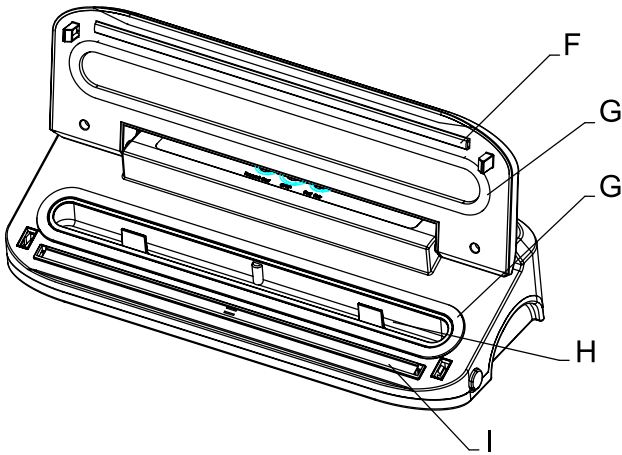


F. Guminė sandarinimo juosta

G. Sandarinimo tarpikliai (viršuje ir apačioje)

H. Vakuuminė kamera (su nuimamu vakuuminio tarpo dangteliu, kad būtų lengva valyti)

I. Šildymo elementas



Kaip pagaminti maišelius pagal individualius matmenis

1. Ištraukite pakankamai maišelio medžiagos, kad tilptų vakuuminiam pakavimui skirtas daiktas, ir dar 2 colius. Žirkklėmis arba aštriu peiliu nupjaukite reikiamo ilgio maišelį iš maišelių rulono. Įsitinkite, kad pjaunate tiesia linija. Prijunkite maitinimo laidą.
2. Atidarykite dangtį. Vieną iškirptą maišelio galą uždėkite ant sandarinimo juostos, nesijaudinkite, jei netyčia uždėsite medžiagos ant tarpiklio.
3. Tvirtai uždarykite dangtį, stipriai nuspaudžiant abiejose pusėse, patikrinkite, ar dangtis neatsidaro. Jei dangčio negalima pakelti, tai reiškia, kad dangtis užfiksuotas.
PASTABA: Sandarinimo juosta neveiks tinkamai, jei nebus užfiksuotas dangtis. Įsitinkite, kad dangtis yra užfiksuotas abiejose pusėse, kad būtų užtikrintas tinkamas sandarinimas.
4. Dabar, kai dangtis yra užfiksuotas, paspauskite mygtuką „Seal“ (Sandarinimas), kad sukurtumėte norimo dydžio maišelį. Sandarinimo proceso metu dega indikatorius.
5. Baigus procesą, indikatorius išsijungs; paspauskite abiejose aparato pusėse esančius atleidimo mygtukus, dabar galite saugiai išimti naujai sukurtą maišelį.
6. Individualaus dydžio maišelis dabar yra paruoštas vakuuminiam sandarinimui.

ĮSPĖJIMAS: Palaukite, kol prietaisas atvės. Tarp sandarinimų palaukite mažiausiai 20 sekundžių. Esant labai intensyviai naudojimui, prietaisas automatiškai išsijungs, kad neperkaistų. Jei taip atsitiks, palaukite 20 minučių, kad prietaisas atvės.

Kaip vakuuoti su vakuuminiais maišais

1. Įdėkite vakuuoti skirtus daiktus į iš anksto supjaustytą arba pagal užsakymą pagamintą maišą. Palikite mažiausiai 5 cm tarpą tarp maišo turinio ir viršaus, kad maišas galėtų susitraukti.
2. Atidarykite dangtį ir įdėkite atvirą maišo galą į vakuuminio kanalo angą.
3. Tvirtai uždarykite dangtį, stipriai nuspaudžiant abiejose pusėse, ir patikrinkite, ar dangtis neatsidaro. Jei dangčio negalima pakelti, tai reiškia, kad dangtis užfiksuotas.
4. Norėdami pradėti vakuavimo procesą, paspauskite mygtuką „Vacuum & Seal“ (Vakuavimas ir sandarinimas). Įrenginys toliau vakuuos, o kai oras bus pašalintas, užsandarina.
5. Kai indikatorius išsijungs, paspauskite abiejų įrenginio pusių išleidimo mygtukus, kad išleistumėte maišelį.



Priežiūra ir valymas

1. Prieš valydami visada išjunkite prietaisą iš elektros tinklo.
2. Negalima panardinti į vandenį.
3. Negalima valyti prietaiso abrazyvinėmis priemonėmis.
4. Išorinę paviršių nuvalykite minkštu drėgnu skudurėliu ir muilu.
5. Norėdami išvalyti prietaiso vidų, nuvalykite maisto likučius ar skysčius popieriniu rankšluosčiu.
6. Prieš vėl įjungdami prietaisą, visos dalys turi būti gerai išdžiovintos.
7. Vakuuminėje kameroje gali likti iš maišelio išsiurbtų skysčių; likusius skysčius iš vakuuminės kameros nuvalykite švelniu indų plovikliu ir šiltu drėgnu skudurėliu. Gerai nusauskinkite.

Gedimų šalinimas

Paspausus mygtuką „VACUUM“ (Vakuumas) niekas neįvyksta:

- Patikrinkite, ar maitinimo laidas yra tinkamai įjungtas į elektros lizdą.
- Patikrinkite, ar maitinimo laidas nėra pažeistas.
- Įsitinkite, kad elektros lizdas veikia, prijungdami kitą prietaisą. Jei neveikia, patikrinkite namų elektros saugiklius arba jungiklius.
- Įsitinkite, kad įrenginys yra įjungtas mašinos gale esančiu maitinimo jungikliu.
- Įsitinkite, kad maišas yra tinkamai įstatytas į vakuuminę kamerą.
- Paspauskite abu dangčio šonus ir įsitinkite, kad jis yra užfiksuotas.
- Palaukite 25 minutes, kad prietaisas atvėstų, tada pabandykite naudoti dar kartą.

Iš maišo neišsiurbiamas oras:

- Patikrinkite, ar iš anksto užsandarintuose maišuose nėra tarpų, raukšlių, susiraukšlėjimų ar skylių.
- Patikrinkite, ar viršutinės ir apatinės sandarinimo tarpikliai nėra laisvi, susidėvėję ar įtrūkę.
- Maisto produktai, kurių sudėtyje yra daug skysčių, gali trukdyti maišeliui tinkamai užsandarinti. Perkirpkite maišelį, nuvalykite jo viršutinę dalį ir užsandarinkite.
- Patikrinkite, ar maišelis yra tinkamai įdėtas į vakuuminę kamerą.
- Įsitinkite, kad maišelis yra padėtas tinkamoje vietoje. Jei maišelį darote iš rulono, įsitinkite, kad nupjauto gabalo galas yra ant sandarinimo juostelės.

Maišas tirpsta:

Užsandinimo juosta galėjo perkaisti užsandinimo proceso metu. Prieš naudodami prietaisą, palaukite 20 sekundžių, kad jis atvėstų. Jei maišas toliau tirpsta, prieš naudodami prietaisą, palaukite 25 minutes, kad jis atvėstų, laikydami dangtį vertikaloje padėtyje.

Į vakuuminį maišą vėl pateko oro:

- Patikrinkite maišo sandarumą. Gali būti skylė arba raukšlė, pro kurią oras patenka atgal į maišelį. Atsargiai prakirskite maišelį ir užklijuokite iš naujo arba naudokite visiškai naują maišelį.
- Įsitinkite, kad maišelio sandarumo juostoje nėra drėgmės ar skysčių iš maisto produktų. Gali tekti prakirpti maišelį ir užklijuoti iš naujo arba naudoti visiškai naują maišelį. Prieš vakuuojant, maisto produktus, kuriuose yra skysčių, iš dalies užšaldykite.
- Įsitinkite, kad maiše nėra maisto produktų su aštriais kraštais, kurie galėjo pradurti maišą. Jei radote pradurtą skylę, užsandarinkite produktą visiškai naujame maiše.
- Įsitinkite, kad ant sandarinimo juostos nėra skysčių.
- Patikrinkite, ar viršutinės ir apatinės sandarinimo tarpikliai nėra laisvi, susidėvėję ar įtrūkę.
- Maisto produktų, kuriuose yra daug skysčių, drėgmė trukdo maišui tinkamai užsandarinti. Atkirpkite maišą, nuvalykite jo viršutinę dalį ir užsandarinkite iš naujo.

Maišas neužsandarėja:

- Patikrinkite, ar nėra tarpų, raukšlių, klostų ar skylių iš anksto užsandarintuose kraštuose. Didelio skysčių kiekio maisto produktai gali sutrukdyti maišui tinkamai užsandarėti. Atkirpkite maišą, nuvalykite jo viršutinę dalį ir užsandarinkite iš naujo.
- Įsitinkite, kad maišas yra tinkamoje vietoje. Kai maišą darote iš ritinio, įsitinkite, kad nupjauto gabalo galas yra ant sandarinimo juostos.
- Įsitinkite, kad prietaisas spėjo atvėsti. Palaukite 20 sekundžių tarp sandarinimų.

Priežiūros instrukcijos

1. NEBANDYKITE patys remontuoti ar reguliuoti prietaiso elektros ar mechaninių funkcijų.
2. Jei manote, kad reikia remontuoti, kreipkitės į aptarnavimo įmonę.

Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Lesen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise sorgfältig durch, bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen. Ihre Sicherheit hat oberste Priorität!

1. Lesen Sie die Anweisungen sorgfältig durch.
2. Das Gerät darf nicht als Spielzeug verwendet werden.
3. Dieses Gerät darf nicht von Kindern bedient werden.
4. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker.
5. Verwenden Sie das Gerät nicht auf nassen oder heißen Oberflächen oder in der Nähe von Wärmequellen.
6. Verwenden Sie das Gerät immer auf einer ebenen Fläche.
7. Tauchen Sie keine Teile des Geräts, des Netzkabels oder des Steckers in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
8. Ziehen Sie zum Trennen vom Stromnetz den Netzstecker aus der Steckdose. Trennen Sie das Gerät nicht durch Ziehen am Kabel. Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie das Gerät reinigen oder nicht mehr verwenden.
9. Wenn das Netzkabel oder das Gerät beschädigt ist, müssen die erforderlichen Maßnahmen zur Wartung, zum Austausch oder zur Reparatur von Fachpersonal durchgeführt werden.
10. Bei der Verwendung dieses Produkts in der Nähe von Kindern ist eine strenge Aufsicht erforderlich.
11. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Wenn Sie mehr als 20 Beutel hintereinander verschließen, warten Sie mindestens 25 Minuten, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.
12. Halten Sie den oberen Deckel des Geräts offen, wenn es nicht in Gebrauch ist.
13. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkter körperlicher, sensorischer oder geistiger Leistungsfähigkeit oder mangelnder Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Unterweisung in der sicheren Verwendung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung durch den Benutzer darf nicht ohne Aufsicht von Kindern erfolgen.
14. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

Dieses Gerät ist NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH bestimmt.

Versuchen Sie nicht, dieses Produkt zu reparieren. Alle Reparaturarbeiten müssen von Fachpersonal durchgeführt werden.

Ein kurzes Netzkabel wird mitgeliefert, um die Gefahr zu verringern, dass sich jemand in einem längeren Kabel verheddert oder darüber stolpert. Die Verwendung von Verlängerungskabeln ist nicht verboten, sofern diese mit der erforderlichen Sorgfalt verwendet werden. Bei Verwendung eines Verlängerungskabels darf die angegebene Nennleistung des Verlängerungskabels nicht unter der angegebenen Nennleistung des Geräts liegen. Das längere Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht über die Arbeitsfläche oder den Tisch hängt, wo es versehentlich, insbesondere von Kindern, zum Stolpern, Verhaken oder Ziehen führen kann.

Genießen Sie die Vorteile Ihres Vakuuiergeräts

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Vakuuiergerät entschieden haben.

Mit diesem neuen Vakuuiergerät schließen Sie einfach den Deckel, indem Sie auf beide Seiten drücken. Wenn der Deckel eingerastet ist, drücken Sie den Vakuuierknopf und lassen Sie das Vakuuiergerät den Rest erledigen! Das Gerät saugt die Luft heraus und verschließt den Beutel. Öffnen Sie den Deckel, indem Sie die Knöpfe auf beiden Seiten des Geräts drücken, und schon sind Ihre Lebensmittel vakuumfrisch!

Ihr neues Vakuuiergerät umfasst Folgendes:

- VS150-N Vakuuiergerät
- Bedienungsanleitung

Richtlinien zum Vakuuieren

Lagerung und Sicherheit von Lebensmitteln

WICHTIG: Vakuuierpackungen sind KEIN Ersatz für Kühlung oder Tiefkühlung. Alle verderblichen Lebensmittel, die gekühlt werden müssen, müssen auch nach dem Vakuuieren gekühlt oder tiefgekühlt werden.

Um die Haltbarkeit von Lebensmitteln optimal zu verlängern, ist es wichtig, frische Lebensmittel vakuumzuverpacken. Sobald Lebensmittel zu verderben beginnen, kann die Vakuuierpackung den Verderb nur noch verlangsamen. Das Vakuuieren kann das Wachstum von Schimmelpilzen nicht verhindern. Andere krankheitserregende Mikroorganismen können auch in sauerstoffarmen Umgebungen wachsen und erfordern möglicherweise weitere Maßnahmen zu ihrer Beseitigung.

Tipps und Tricks für die Zubereitung von Lebensmitteln zum luftdichten Vakuuieren

Kochen, Auftauen und Aufwärmen – Durch das Garen in einem Vakuubeutel behalten Lebensmittel ihren Geschmack und es fällt weniger Abwasch an. Keine schmutzigen Töpfe... Wenn Sie Lebensmittel in der Mikrowelle in Vakuubeutel aufwärmen, stechen Sie den Beutel immer auf, damit die heiße Luft entweichen kann. Sie können Lebensmittel auch in den Vakuubeutel aufwärmen, indem Sie

sie in Wasser bei einer Temperatur unter 75 °C (170 °F) köcheln lassen. WICHTIG: Tauen Sie Lebensmittel immer im Kühlschrank oder in der Mikrowelle auf – tauen Sie verderbliche Lebensmittel nicht bei Raumtemperatur auf.

Zubereitungstipps für Fleisch und Fisch:

Fleisch und Fisch vor dem Vakuuieren 1–2 Stunden lang vorfrieren. So bleiben Saft und Form erhalten und die Versiegelung wird besser. Wenn dies nicht möglich ist, legen Sie ein gefaltetes Papiertuch zwischen die Lebensmittel und den oberen Rand des Beutels, jedoch unterhalb des Verschlussbereichs. Lassen Sie das Papiertuch im Beutel, um während des Vakuuiervorgangs überschüssige Feuchtigkeit und Flüssigkeit aufzunehmen.

Zubereitungstipps für Käse:

Vakuuieren Sie Käse nach jedem Gebrauch. Wenn Sie den Beutel etwas länger als nötig machen, können Sie ihn nach jedem Gebrauch wieder verschließen. WICHTIG: Aufgrund der Gefahr von anaeroben Bakterien sollte Weichkäse niemals vakuumverpackt werden.

Zubereitungshinweise für Gemüse:

Blanchieren ist ein Vorgang, der vor dem Vakuuieren von Gemüse durchgeführt werden sollte. Dieser Vorgang stoppt die Enzymwirkung, die zu Geschmacks-, Farb- und Texturverlusten führen kann. Zum Blanchieren legen Sie das Gemüse in kochendes Wasser oder in die Mikrowelle, bis es gar, aber noch knackig ist. Die Blanchierzeiten können zwischen 1 und 2 Minuten für Blattgemüse und Erbsen, 3 bis 4 Minuten für Zuckerschoten, geschnittene Zucchini oder Brokkoli, etwa 5 Minuten für Karotten und 7 bis 11 Minuten für Maiskolben betragen. Nach dem Blanchieren tauchen Sie das Gemüse in kaltes Wasser, um den Garprozess zu stoppen.

HINWEIS: Alle Gemüsesorten (einschließlich Brokkoli, Rosenkohl, Kohl, Blumenkohl, Grünkohl, Rügen) geben während der Lagerung auf natürliche Weise Gase ab. Daher sollten sie nach dem Blanchieren am besten im Gefrierschrank gelagert werden.

Mehr zum Thema Gemüse:

Gemüse eignet sich hervorragend zur Portionskontrolle. Wenn Sie Gemüse lagern möchten, frieren Sie es zunächst 1 bis 2 Stunden lang ein und portionieren Sie es dann in Vakuubeutel. Nach dem Vakuuieren legen Sie die Beutel wieder in den Gefrierschrank.

WICHTIG: Aufgrund der Gefahr von anaeroben Bakterien sollten frische Pilze, Zwiebeln und Knoblauch niemals vakuumverpackt werden.

Zubereitungstipps für pulverförmige Lebensmittel:

Wenn Sie pulverförmige Lebensmittel wie Mehl vakuuieren, verwenden Sie am besten die Originalverpackung in den Vakuubeutel. Das feine Pulver könnte in das Gerät gesaugt werden und Schäden verursachen, die die Lebensdauer des Vakuuierers verkürzen.

Zubereitungstipps für Flüssigkeiten:

Bevor Sie Flüssigkeiten wie Suppenbrühe vakuuieren, frieren Sie diese in einer Auflaufform, einer Kastenform oder einem Eiwürfelbehälter ein, bis sie fest sind. Nehmen Sie die gefrorene Flüssigkeit aus der Form und vakuuieren Sie sie in den Vakuubeutel. Diese können Sie dann im Gefrierschrank stapeln. Wenn Sie die Flüssigkeit verwenden möchten, schneiden Sie einfach eine Ecke des Beutels ab und geben Sie den Inhalt in eine mikrowellengeeignete Schüssel oder in kochendes Wasser (unter 75 °C).

Merkmale Ihres Produkts

A. Anschluss für Vakuubehälter

Zusatzschlauch und Vakuubehälter sind separat erhältlich. Stecken Sie ein Ende des Zusatzschlauchs in diesen Anschluss, das andere Ende in den Anschluss am Behälterdeckel und lassen Sie das Gerät den Behälter erneut vakuuieren.

B. Vakuuieren- und Verschließen-Taste

Drücken Sie diese Taste, um die Verpackung zu vakuuieren und die Lebensmittel luftdicht zu verschließen. Das Gerät schaltet sich automatisch aus.

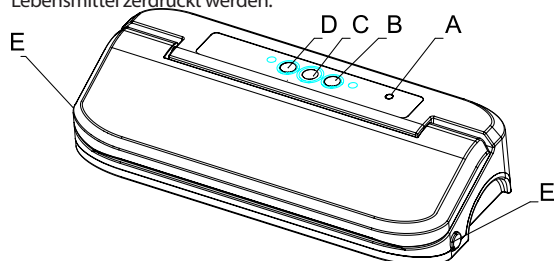
C. Abbrechen-Taste

Beendet die aktuelle Funktion sofort.

D. Nur verschließen-Taste

Diese Taste hat drei Funktionen:

1. Drücken Sie diese Taste, um beim Herstellen von Beuteln aus einer Rolle eine Versiegelung zu erzeugen.
2. Drücken Sie diese Taste, um den Vakuuiervorgang sofort zu stoppen und mit dem Versiegeln des Beutels zu beginnen. Verhindert, dass empfindliche Lebensmittel zerdrückt werden.



3. Drücken Sie diese Taste, um Mylar-Beutel (z. B. Kartoffelchips-Beutel) zu versiegeln, damit die Lebensmittel luftdicht verschlossen bleiben.

E. Entriegelungstaste

Drücken Sie diese Taste, um den Deckel nach Abschluss des Versiegelungsvorgangs zu öffnen.

F. Gummidichtungstreifen

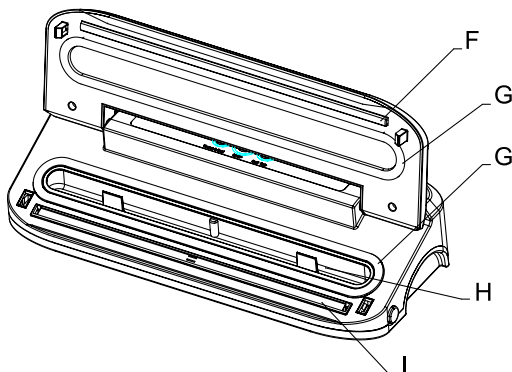
G. Dichtungsmanschetten (oben und unten)

H. Vakuumpumpe (mit herausnehmbarem Vakuumschlit für einfache Reinigung)

I. Heizelement

So stellen Sie Beutel in Sondergrößen her

1. Ziehen Sie ausreichend Beutelmaterial für den zu vakuumverpackenden Gegenstand plus 5 cm heraus. Schneiden Sie mit einer Schere oder einem scharfen Messer die gewünschte Beutellänge von der Beutelrolle ab. Achten Sie darauf, dass Sie gerade schneiden. Stecken Sie das Netzkabel ein.



2. Öffnen Sie den Deckel. Legen Sie ein Ende des zugeschnittenen Beutels auf die Dichtungsleiste. Es macht nichts, wenn Sie versehentlich etwas Material auf den Dichtungsbereich legen.

3. Schließen Sie den Deckel fest, indem Sie ihn auf beiden Seiten fest andrücken, und vergewissern Sie sich, dass sich der Deckel nicht öffnen lässt. Wenn sich der Deckel nicht anheben lässt, haben Sie ihn erfolgreich verriegelt.

HINWEIS: Der Verschlussstreifen funktioniert nur, wenn der Deckel verriegelt ist. Vergewissern Sie sich, dass der Deckel auf beiden Seiten verriegelt ist, damit er richtig verschließt.

4. Nachdem der Deckel verriegelt ist, drücken Sie die Taste „Seal“ (Verschließen), um einen Beutel in der gewünschten Größe zu erstellen. Die Kontrollleuchte leuchtet während des Verschlussvorgangs.

5. Nach Abschluss des Vorgangs erlischt die Kontrollleuchte. Drücken Sie die Entriegelungsknöpfe auf beiden Seiten des Geräts. Der neu erstellte Beutel kann nun sicher entnommen werden.

6. Der Beutel in der gewünschten Größe ist nun bereit für das Vakuumieren. VORSICHT: Lassen Sie das Gerät abkühlen. Warten Sie zwischen den Versiegelungen mindestens 20 Sekunden. Bei sehr intensiver Nutzung schaltet sich das Gerät automatisch ab, um eine Überhitzung zu verhindern. Warten Sie in diesem Fall 20 Minuten, bis das Gerät abgekühlt ist.

So vakuumieren Sie mit den Vakuumbeuteln

1. Legen Sie die zu versiegelnden Gegenstände in den vorgeschrittenen oder individuell zugeschnittenen Beutel. Lassen Sie mindestens 5 cm zwischen dem Inhalt und dem oberen Rand des Beutels, damit sich der Beutel zusammenziehen kann.

2. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie die offene Seite des Beutels in den Vakuumkanal.

3. Schließen Sie den Deckel fest, indem Sie ihn auf beiden Seiten fest andrücken, und vergewissern Sie sich, dass sich der Deckel nicht öffnen lässt. Wenn sich der Deckel nicht anheben lässt, haben Sie ihn erfolgreich verriegelt.

4. Um den Vakuumvorgang zu starten, drücken Sie die Taste „Vacuum & Seal“ (Vakuumieren und Verschließen). Das Gerät saugt weiter und verschließt den Beutel, sobald die Luft entfernt wurde.

5. Sobald die Kontrollleuchte erlischt, drücken Sie die Entriegelungsknöpfe an beiden Seiten des Geräts, um den Beutel zu lösen.



Pflege und Reinigung

1. Ziehen Sie vor der Reinigung immer den Netzstecker.

2. Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser.

3. Verwenden Sie keine Scheuermittel zur Reinigung des Geräts.

4. Wischen Sie die Außenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch und Seife ab.

5. Um das Innere des Geräts zu reinigen, wischen Sie Lebensmittelreste oder Flüssigkeiten mit einem Papiertuch ab.

6. Trocknen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie das Gerät wieder anschließen und in Betrieb nehmen.

7. In der Vakuumpumpe können Flüssigkeiten aus dem Beutel zurückbleiben; verwenden Sie ein mildes Spülmittel und ein warmes, feuchtes Tuch, um Rückstände aus der Vakuumpumpe zu entfernen. Trocknen Sie die Kammer gründlich.

Fehlerbehebung

Es passiert nichts, wenn ich die Taste „VACUUM“ drücke:

• Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel richtig in die Steckdose eingesteckt ist.

• Vergewissern Sie sich, dass das Netzkabel nicht beschädigt ist.

• Überprüfen Sie, ob die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Gerät anschließen. Ist dies nicht der Fall, überprüfen Sie die Sicherungen oder Schutzschalter in Ihrem Haushalt.

• Vergewissern Sie sich, dass der Netzschalter auf der Rückseite des Geräts eingeschaltet ist.

• Vergewissern Sie sich, dass der Beutel richtig in der Vakuumpumpe positioniert ist.

• Drücken Sie beide Seiten des Deckels nach unten und vergewissern Sie sich, dass er richtig eingerastet ist.

• Warten Sie 25 Minuten, damit das Gerät abkühlen kann, und versuchen Sie es dann erneut.

Die Luft wird nicht aus dem Beutel gesaugt:

• Überprüfen Sie, ob die vorversiegelten Beutel keine Lücken, Falten, Knicke oder Löcher aufweisen.

• Überprüfen Sie die oberen und unteren Dichtungen auf Lockerheit, Verschleiß oder Risse.

• Lebensmittel mit hohem Flüssigkeitsgehalt können ein ordnungsgemäßes Verschließen des Beutels verhindern. Schneiden Sie den Beutel auf, wischen Sie die Oberseite des Beutels ab und verschließen Sie ihn erneut.

• Überprüfen Sie, ob der Beutel richtig in die Vakuumpumpe eingesetzt ist.

• Vergewissern Sie sich, dass Sie den Beutel an der richtigen Stelle platziert haben. Wenn Sie einen Beutel aus einer Rolle herstellen, achten Sie darauf, dass das Ende des abgeschnittenen Stücks auf dem Verschlussstreifen liegt.

Der Beutel schmilzt:

Der Versiegelungsstreifen war während des Versiegelungsvorgangs möglicherweise zu heiß. Lassen Sie das Gerät zwischen den Anwendungen 20 Sekunden lang abkühlen. Wenn der Beutel weiterhin schmilzt, lassen Sie das Gerät mit geschlossenem Deckel 25 Minuten lang abkühlen, bevor Sie es wieder verwenden.

Luft ist in den vakuumierten Beutel zurückgeströmt:

• Überprüfen Sie die Versiegelung des Beutels. Möglicherweise gibt es ein Loch oder eine Falte, durch die Luft in den Beutel eindringen kann. Schneiden Sie den Beutel vorsichtig auf und verschließen Sie ihn erneut oder verwenden Sie einen neuen Beutel.

• Stellen Sie sicher, dass sich keine Feuchtigkeit oder Flüssigkeit aus den Lebensmitteln an der Beutelverschlussstelle befindet. Möglicherweise müssen Sie den Beutel aufschneiden und erneut verschließen oder einen neuen Beutel verwenden. Frieren Sie Lebensmittel mit überschüssiger Flüssigkeit vor dem Vakuumieren teilweise ein.

• Stellen Sie sicher, dass keine Lebensmittel mit scharfen Kanten vorhanden sind, die den Beutel durchstoßen könnten. Wenn Sie ein Loch finden, verschließen Sie den Gegenstand in einem neuen Beutel.

• Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeiten in den Bereich des Verschlussstreifens gelangt sind.

• Überprüfen Sie die oberen und unteren Dichtungen auf Lockerheit, Verschleiß oder Risse.

• Feuchtigkeit von Lebensmitteln mit hohem Flüssigkeitsgehalt verhindert, dass der Beutel richtig verschlossen wird. Schneiden Sie den Beutel auf, wischen Sie die Oberseite des Beutels ab und verschließen Sie ihn erneut.

Der Beutel verschließt sich nicht:

• Überprüfen Sie, ob die vorversiegelten Kanten keine Lücken, Falten, Knicke oder Löcher aufweisen.

Feuchtigkeit von Lebensmitteln mit hohem Flüssigkeitsgehalt verhindert, dass der Beutel richtig verschließt. Schneiden Sie den Beutel auf, wischen Sie die Oberseite des Beutels aus und verschließen Sie ihn erneut.

• Vergewissern Sie sich, dass Sie den Beutel richtig platziert haben. Wenn Sie einen Beutel aus einer Rolle herstellen, achten Sie darauf, dass das Ende des abgeschnittenen Stücks auf dem Verschlussstreifen liegt.

• Lassen Sie das Gerät abkühlen. Warten Sie zwischen den Verschlüssen 20 Sekunden.

Servicehinweise

1. Versuchen Sie NICHT, elektrische oder mechanische Funktionen des Geräts selbst zu reparieren oder einzustellen.

2. Wenn Sie eine Reparatur für erforderlich halten, wenden Sie sich an einen Kundendienst.