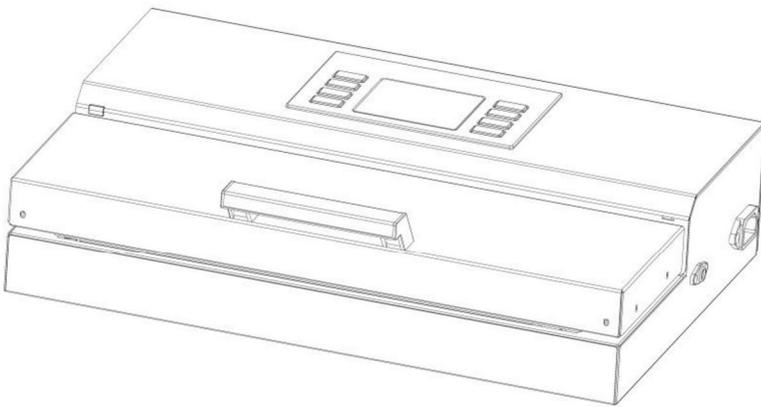


SNIPER

Käyttöohje

Sniper V9200 Tyhjiöpakkaaja



-
- Takuu:1 vuosi
 - EAN:6438014146447
-

Alkuperäisten ohjeiden käännös

Turvallisuus

Turvallisuutesi vuoksi noudata seuraavia varotoimia käyttäessäsi tyhjiöpakkaajaa:

- Lue ohje kokonaisuudessaan ennen ensimmäistä käyttöä.
- Älä käytä laitetta märällä tai kuumalla pinnalla, tai lämmönlähteen lähellä.
- Älä upota laitetta tai virtajohtoa veteen tai muuhun nesteeseen.
- Kytke tyhjiöpakkaaja maadoitettuun pistorasiaan. Älä käytä jatkojohtoa.
- Katkaise virta vetämällä pistotulpasta. Älä vedä virtajohdosta.
- Älä käytä laitetta, jos sen virtajohto on vaurioitunut.
- Käytä tyhjiöpakkaajaa vain käyttötarkoituksen mukaisesti.
- Käytä vain tyhjiöpusseja, tarvikkeita ja lisälaitteita.
- Lapset joiden ikä on 8 vuotta tai yli ja henkilöt, joilla on rajoitettu fyysinen, aistinvarainen, henkinen ominaisuus tai kokemuksen ja tiedon puute saavat käyttää tätä laitetta ainoastaan, jos heitä valvotaan tai heitä on opastettu laitteen turvalliseen käyttöön ja he ymmärtävät laitteen käytössä esiintyvät vaarat. Lapset eivät saa leikkiä laitteella. Lapset eivät saa suorittaa puhdistamista ja käyttäjän huoltotoimenpiteitä ilman valvontaa.

Tyhjiöpakkaus ja elintarviketurvallisuus

Tyhjiöpakkaaminen pidentää elintarvikkeiden säilymisaikaa poistamalla suurimman osan ilmasta ja estämällä ilman pääsyn suljetusta pussista, jolloin hapettuminen vähenee. Tyhjiöpakkaus auttaa säilyttämään maun ja laadun. Se auttaa myös estämään aerobisten mikro-organismien kasvun, jotka voivat aiheuttaa ongelmia tietyissä olosuhteissa:

Home – Home ei pysty kasvamaan niukkahappisessa paikassa, joten tyhjiöpakkaaja estää sen lähes kokonaan.

Hiiva – Johtaa käymiseen, jonka voi tunnistaa sen hajusta ja mausta. Hiiva tarvitsee vettä, sokeria ja kohtalaista lämpötilaa kasvaakseen. Se voi myös säilyä ilman happea. Jäähdyttäminen hidastaa hiivan kasvua, kun pakastaminen pysäyttää sen kokonaan.

Bakteerit – Johtaa epämiellyttävän hajun muodostumiseen, värin muuttumiseen ja rakenteen muuttumiseen pehmeäksi tai limaiseksi. Oikeissa olosuhteissa clostridium botulinum (botulismia aiheuttava organismi) voi kasvaa ilman ilmaa eikä sitä voi havaita

hajun tai maun perusteella. Vaikka se on erittäin harvinainen, se voi olla erittäin vaarallinen.

Muun elintarvikesäilytyksen tavoin on tärkeää tarkastaa elintarvike pilaantumisen varalta ennen käyttöä.

Elintarvikkeiden turvallinen säilytys edellyttää alhaista lämpötilaa. Mikro-organismien kasvu vähenee huomattavasti alle 4 asteen lämpötilassa. -17 asteessa pakastaminen ei tapa mikro-organismeja, mutta estää niitä kasvamasta. Aseta tyhjiöpakatut pilaantuvat elintarvikkeet pakkaseen, jos niitä säilytetään pitkän aikaa.

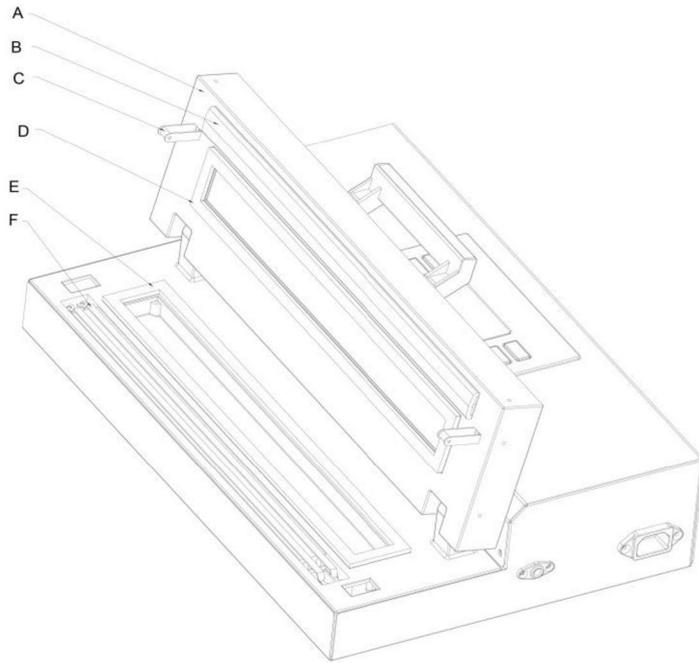
Huomaa, että tyhjiöpakkaamisella et voi korjata jo pilaantunutta ruokaa. Sen avulla voit vain hidastaa laadun muutokset. Maun, ulkoasun ja koostumisen säilymisajan ennustaminen on vaikeaa, koska se riippuu elintarvikkeen iästä ja kunnosta pakkausajankohtana.

Huomaa: Tyhjiöpakkaaminen ei korvaa jäähdyttämistä tai pakastamista. Helposti pilaantuvat elintarvikkeet, jotka vaativat jäähdyttämistä on edelleen jäähdytettävä tai pakastettava tyhjiöpakkaamisen jälkeen.

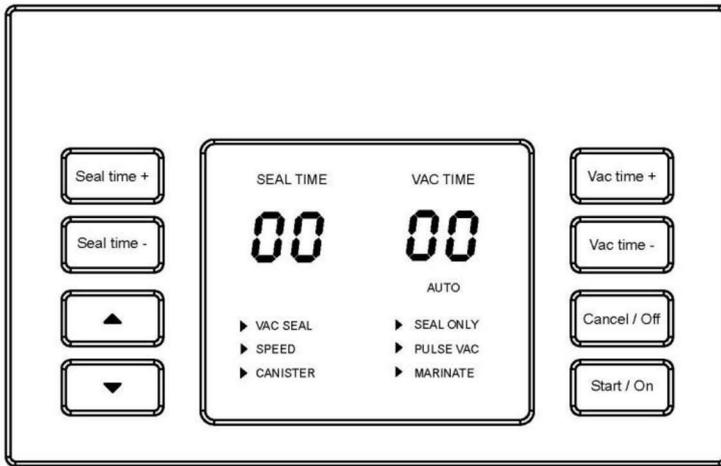
Valmistelut

Vihannekset on kuorittava ennen tyhjiöpakkaamista. Se pysäyttää entsyymitoiminnan, joka voi johtaa maun, värin ja koostumuksen menettämiseen. Ryöppää vihannekset asettamalla ne rauhallisesti kiehuvaan veteen tai mikroaaltouuniin kunnes ne ovat keitettyjä, mutta vielä rapeita. Aseta ryöppäämisen jälkeen vihannekset kylmään veteen pysäyttääksesi kypsentyksen. Kuivaa vihannekset lopuksi pyyhkeen päällä ennen tyhjiöpakkaamista. Tietyt vihannekset (parsakaali, ruusukaali, kaali, kukkakaali, lehtikaali ja nauriit) päästävät kaasuja säilytyksen aikana. Siksi ne on ryöppäämisen jälkeen säilytettävä pakastimessa.

Tyhjiöpakkaajan ominaisuudet



- A. Kansi
- B. Sulkunauha
- C. Lukitussalpa
- D&E: Sulkutiivisteet
- F. Lämmitin



Sulku aika + : Sulkuajan pidentämistä varten

Sulku aika - : Sulkuajan lyhentämistä varten

△ Selaus ylöspäin

▽ Selaus alaspäin

Tyhjiöintiaika + : Tyhjiöintiajan pidentämistä varten

Tyhjiöintiaika - : Tyhjiöintiajan lyhentämistä varten

Peruuta / Pois päältä: Painikkeella voit peruuttaa käynnissä olevan prosessin. Paina ja pidä painettuna 2 sekuntia sammuttaaksesi laitteen.

Käynnistys / Päälle: Painikkeella voit kytkeä virra ja käynnistää prosessin.

VAC SEAL: Kun VAC SEAL on valittuna, laite tyhjiöi ja sulkee pussin.

SEAL ONLY: Kun SEAL ONLY on valittuna, laite sulkee pussin.

SPEED: Kun SPEED on valittuna ja SPEED-ilmaisvalo palaa, laite toimii korkealla nopeudella. Paina START. SPEED-ilmaisvalo sammuu ja laite toimii hitaalla nopeudella.

PULSE VAC: Kun PULSE VAC on valittuna, käyttäjä voi ohjata tyhjiöintiä.

CANISTER: Tällä toiminnolla voit tyhjiöidä liitetyn astian.

MARINATE: Tätä toimintoa käytetään, kun haluat säilöä tyhjiöastiaan asetetun ruoan.

Pussin koon mukauttaminen

1. Vedä tarpeeksi pussia pakattavaa esinettä varten plus 5 senttimetriä. Leikkaa haluttu pituus pussirullasta saksilla tai terävällä veitsellä. Varmista, että leikkaat suoraan. Kytke virtajohto.
2. Avaa kansi. Aseta toinen pää pussista lämmittimen päälle. Älä huoli, jos jotain joutuu

sulkualueelle.

3. Sulje kansi.
4. Paina ON. Näyttö syttyy.
5. Valitse vain sulku -toiminto ja paina START. Tyhjiöpakkaaja sulkee pussin oletusajalla. Voit myös määrittää oman ajan painamalla Seal time + tai Seal time -.
6. Näytön luvun laskettua nolleen pussin sulku on valmis. Mukautetun kokoinen pussi on nyt valmis käytettäväksi.

HUOMIO: Anna laitteelle aikaa jäähtyä. Odota vähintään 20 sekuntia sulkemisten välillä. Raskaan käytön aikana laite sammuu automaattisesti ylikuumentumisen ehkäisemiseksi. Jos niin käy, anna laitteen jäähtyä 20 minuuttia.

Tyhjiöpussien käyttäminen

1. Aseta tyhjiöpakattavat esineet valmiiksi leikattuihin tai mukautetun kokosiin pusseihin. Jätä vähintään viisi senttiä sisällön ja pussin yläreunan väliin supistumista varten.
2. Avaa kansi ja aseta pussin avoin pää sulkualueelle.
3. Sulje kansi ja kytke virta.
4. Valitse VAC SEAL. Paina START. Laite tyhjiöi pussin ja sulkee sen automaattisesti. Voit myös määrittää tyhjiöintiajan ja sulkuajan asianmukaisilla painikkeilla, jonka jälkeen paina START.
5. Kun haluttu tyhjiö on saavutettu, laite sulkee pussin.
6. Näytön luvun laskettua nolleen tyhjiöinti ja pussin sulku on valmis. Laite vapauttaa pussin automaattisesti.

Pulssityhjiönnin käyttäminen

Normaalin tyhjiöintitoiminnon paine on varsin voimakas. Se voi rikkoa tietyt herkäät esineet. Tällöin voit käyttää pulssityhjiöintitoimintoa, jonka avulla voit hallita tyhjiöintiaikaa ja painetta, jotta herkkä esine ei hajoa. Pakatessasi mehukkaita elintarvikkeita voit käyttää toimintoa estääksesi nesteiden poistumisen.

1. Aseta tyhjiöpakattavat esineet valmiiksi leikattuihin tai mukautetun kokosiin pusseihin. Jätä vähintään viisi senttiä sisällön ja pussin yläreunan väliin supistumista varten.
2. Avaa kansi ja aseta pussin avoin pää sulkualueelle.
3. Sulje kansi ja kytke virta.
4. Valitse PULSE VAC. Paina "start" nappia saattaaksesi kone valmiustilaan.

5. Paina VAC time + tai VAC time - niin kauan, että haluamasi paine on saavutettu. Seuraa pussin tiivistymistä ja pysäytä, kun paine on sopiva. Prosessin aikana voit keskeyttää tyhjiöinnin painamalla tätä painiketta. Paina painiketta uudelleen jatkaaksesi tyhjiöintiä.
6. Kun haluttu paine on saavutettu, paina START-painiketta sulkeaksesi pussin.
7. Näytön luvun laskettua nolnaan tyhjiöinti ja pussin sulku on valmis.

Tyhjiöpakkaajan käyttäminen astioiden kanssa

HUOMAA: Astia ja letku eivät sisälly.

1. Pyyhi astian kansi ja pohja ja varmista, että ne ovat puhtaita ja kuivia.
2. Aseta elintarvikkeet astiaan ja jätä vähintään viisi senttiä tilaa sisällön ja kannen väliin.
3. Aseta kansi astian päälle. Kiinnitä letkun toinen pää laitteeseen. Kiinnitä toinen pää astian kanteen. Paina sitä varmistaaksesi, että se on kunnolla kiinni.
4. Sulje kansi ja kytke virta.
5. Valitse CANISTER ja paina START.
6. Laite imee ilman ulos astiasta.
7. Laite pysähtyy automaattisesti, kun tyhjiö on luotu.

Elintarvikkeiden säilöntä

Säilöntätilassa laite tekee kaksi tyhjiöntikierrosta, jolloin suolaneste saadaan nopeimmin elintarvikkeeseen.

Tyhjiöastia on täydellinen säilötyille ruoille. Säilöntä voidaan suorittaa niin nopeasti siksi, että tyhjiöinti avaa mikrореikiä ruoassa, jolloin säilöntäaineet imeytyvät nopeasti.

Tärkeitä vinkkejä: kun käytät astiaa säilömiseen, astiassa on oltava säädin. Varmista, että astian kannen säädin on asennossa OPEN, mutta ei asennossa VACUUM, kun säilöt ruokaa.

1. Laita ruoat astiaan. Varmista, ettei astian tiivisteessä ole jauhoa tai ruoantähteitä. Jätä myös hieman tyhjää tilaa astiaan. Sulje kansi.
2. Väännä kannen säädin asentoon OPEN.
3. Liitä letku laitteen liittimeen ja astian kanteen.
4. Sulje laitteen kansi ja valitse MARINATE.

5. Paina START.
6. Kun tyhjiöpaine on saavutettu, laite lopettaa tyhjiöinnin automaattisesti, jolloin ilma vapautuu takaisin astiaan. Sykli toistetaan 30 minuutin ajan, jonka jälkeen se loppuu automaattisesti.
7. Laite tyhjiöi astian uudelleen. Edellä mainittu sykli suoritetaan kahdesti.
8. Voit sulkea laitteen painamalla OFF-painiketta.

Hoito ja puhdistus

1. Irrota laite aina pistorasiasta ennen puhdistamista.
2. Älä upota laitetta veteen.
3. Älä käytä hankausaineita puhdistamiseen.
4. Pyyhi ulkopinta pehmeällä, kostealla liinalla ja saippualla.
5. Puhdista laitteen sisäpuoli paperipyhkeellä.
6. Kuivata kaikki osat huolellisesti ennen kuin käytät laitetta uudelleen.
7. Tyhjiökammioon voi joutua pussista imeytyneitä nesteitä. Puhdista se laimealla tiskiaaineliuksella ja lämpimällä, kostealla liinalla. Kuivaa huolellisesti.
8. Pidä laitteen kansi auki, kun et käytä laitetta.

Vianetsintä

Mitään ei tapahdu, kun painan Tyhjiöinti ja sulku -painiketta:

- Varmista, että virtajohto on oikein liitetty pistorasiaan.
- Varmista, ettei virtajohto ole vaurioitunut mitenkään.
- Varmista, että pussi on asetettu oikein tyhjiökammioon.
- Anna laitteen jäähtyä 25 minuuttia ja kokeile uudelleen.

Laite ei poista ilmaa pussista:

- Tarkista, ettei pussissa ole aukkoja, taitoksia tai ryppyjä.
- Tarkasta sulkutiivisteiden kunto.
- Elintarvikkeen korkea nestesisältö voi estää pussin kunnollisen tiivistymisen. Leikkaa pussi auki, pyyhi pussin yläosa kuivaksi ja kokeile uudelleen.
- Tarkasta, että pussi on oikein asetettu sulkualueelle.
- Varmista, että olet asettanut pussin oikeaan kohtaan. Kun teet pussin rullasta,

varmista, että leikatun osan pääty on sulkunauhan päällä.

Pussi sulaa:

- Sulkunauha on ehkä liian kuuma sulkemisen aikana. Anna laitteen jäähtyä 20 sekuntia käyttökertojen välillä. Jos pussi sulaa edelleen, anna laitteen jäähtyä kansi aukiasennossa 25 minuutin ajan ennen käyttöä.

Ilma pääsee takaisin pussiin:

- Tarkasta pussin sulku. Siinä voi olla reikä tai ryppy, jonka kautta ilma palautuu pussiin. Leikkaa pussi auki ja sulje se uudelleen tai käytä uutta pussia.
- Varmista, ettei elintarvikkeen kosteus tai neste ole joutunut sulkuun. Leikkaa pussi auki ja sulje se uudelleen tai käytä uutta pussia. Ennen tyhjiöintiä pakasta osittain elintarvikkeet, joissa on paljon nestettä.
- Varmista, ettei elintarvikkeessa ole teräviä reunoja, jotka puhkaisevat pussin. Jos löydät reiän pussista, aseta elintarvike uuteen pussiin.
- Varmista, ettei sulkunauhan alueelle ole joutunut nesteitä.
- Tarkasta sulkutiivisteiden kunto.
- Paljon nesteitä sisältävien elintarvikkeiden kosteus voi estää pussin sulkeutumisen kunnolla. Leikkaa pussi auki, pyyhi pussin yläosa kuivaksi ja kokeile uudelleen.

Pussi ei sulkeudu:

- Tarkasta, ettei esisuljetuissa kulmissa ole aukkoja, taitoksia, rypyjä tai reikiä.
- Paljon nesteitä sisältävien elintarvikkeiden kosteus voi estää pussin sulkeutumisen kunnolla. Leikkaa pussi auki, pyyhi pussin yläosa kuivaksi ja kokeile uudelleen.
- Varmista, että sulkuaika on tarpeeksi pitkä, jotta pussi on kunnolla suljettu.
- Varmista, että olet asettanut pussin oikeaan kohtaan. Kun teet pussin rullasta, varmista, että leikatun osan pääty on sulkunauhan päällä.
- Varmista, että olet antanut laitteen jäähtyä. Odota 20 sekuntia sulkemisten välillä.

Huomaa:



Tuotetta kehitetään jatkuvasti. Pidätämme oikeuden tehdä muutoksia

laitteeseen.

Hävittäminen

Laite ja pakkaus on hävitettävä paikallisten sähkölaitteita ja pakkauksia koskevien säädösten ja vaatimusten mukaan. Ota yhteyttä paikalliseen jätehuoltoyritykseen.



Tällä symbolilla varustettuja laitteita ei saa heittää kotitalousjätteisiin. Laki edellyttää, että hävität vanhat laitteet erillään kotitalousjätteistä. Tietoja vanhojen laitteiden keräyspisteistä saat paikalliselta viranomaiseltasi.

SUOMITRADING

Suomi Trading Oy

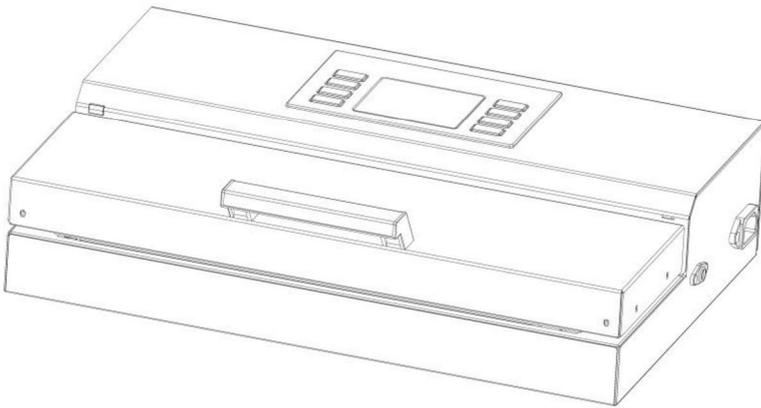
Areenakatu 7, 37570 Lempäälä

asiakaspalvelu@suomitradingle.fi

SNIPER

Bruksanvisning

Sniper V9200 Vakuumpörpackare



-
- Warranty: 1 år
 - EAN:6438014146447

Säkerhet

Följ följande säkerhetsföreskrifter då du använder vakuumpförpackaren för din säkerhets skull.

- Läs bruksanvisningen i sin helhet innan första användningen.
- Använd inte enheten på en våt eller het yta eller nära en värmekälla.
- Sänk inte enheten eller dess elledning i vatten eller i annan vätska.
- Koppla vakuumpförpackaren i ett jordat eluttag. Använd inte förlängningsladd.
- Koppla av strömmen genom att dra ut stickkontakten. Dra inte i strömkabeln.
- Använd inte enheten om dess elledning är skadad.
- Använd endast vakuumpförpackaren för de ändamål som den är menad för.
- Använd endast vakuumpåsar, tilläggsenheter och tillbehör.
- Barn 8 år och över eller personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller som har brist på kunskap eller erfarenhet får använda apparaten enbart om de övervakas eller har fått instruktioner om säker användning och förstår de farorna som kan förekomma vid användningen av apparaten. Barn får inte leka med apparaten. Barn får inte rengöra eller underhålla apparaten utan övervakning.

Vakuumpförpackning och livsmedelssäkerhet.

Att vakuumpförpacka livsmedel förlänger livsmedlens förvaringstid genom att avverka största delen av luften och genom att stoppa luften från att komma in i påsen. På så sätt minskas oxidationen. Vakuumpförpackning hjälper med att behålla smaken och kvaliteten. Den hjälper också med att stoppa aerobiska mikroorganismers tillväxt, som kan förorsaka problem i vissa omständigheter:

Mögel – Mögel kan ej växa i ställen med låg syrehalt, så vakuumpförpackaren stoppar den nästan helt och hållet.

Jäst – Leder till jäsning, som man kan känna igen från dess lukt och smak. Jäst behöver vatten, socker och måttlig temperatur för att växa. Jäst kan också överleva utan syre. Nerkyllning saktar ner jästens tillväxt, medan nerfrysning stoppar det helt och hållet.

Bakterier – Leder till obehagliga lukter, färgförändringar och förändrar konsistensen till

mjukt och slemmigt. I rätta omständigheter kan clostridium botulinum (en organism som förorsakar botulism) växa utan luft och kan inte kännas igen genom lukt eller smak. Fastän den är relativt sällsynt kan den vara väldigt farlig.

Som med annan livsmedelsförvaring är det viktigt att granska livsmedel för förruttelse innan användning.

För säker livsmedelsförvaring krävs låg temperatur. Mikroorganismernas tillväxt minskar drastiskt i en temperatur under 4 grader. Nerfrysning i -17 grader dödar inte mikroorganismerna men stoppar deras tillväxt. Placera de vakuumpförpackade lättfördärliga livsmedlen i frysen om de skall förvaras en längre tid.

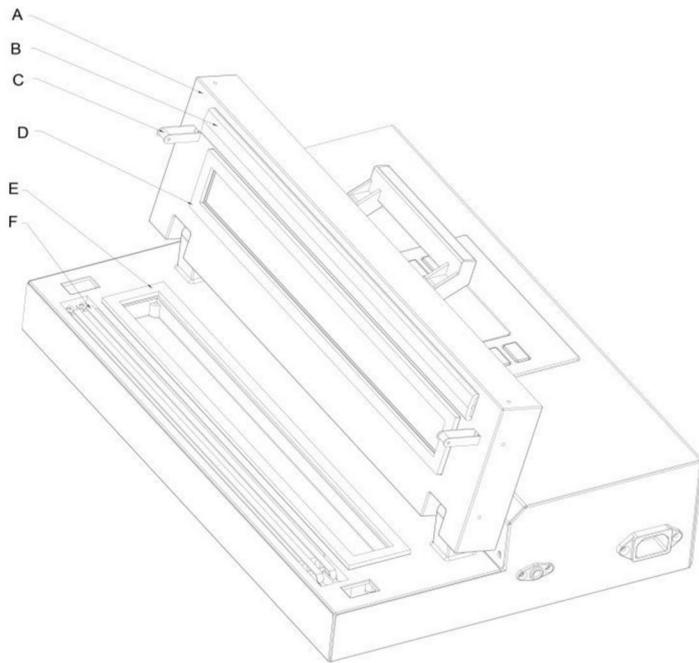
Observera att man inte kan fixa förruttnad mat med att vakuumpförpacka. Med hjälp av det kan man endast sakta ner på förändringarna i kvaliteten. Det är svårt att förutspå hållbarheten på smaken, utseendet och konsistensen då det beror på livsmedlets ålder och skick vid packningstillfället.

Observera: Vakuumpförpackning ersätter inte kylning eller frysning. Livsmedel som lätt blir skämda och som kräver kylning ska fortsättningsvis kylas eller frysas efter att de blivit vakuumpförpackade.

Förberedelser

Grönsakerna bör skalas innan vakuumpförpackning. Det stannar enzymbildningen som kan leda till att smaken, färgen och konsistensen förloras. Förväll grönsakerna genom att lägga dem i svagt kokande vatten eller i mikrovågsugnen tills de är kokta men ännu krispiga. Lägg de förvällda grönsakerna i kallt vatten för att stoppa tillagningen. Låt grönsakerna torka på en handduk innan vakuumpförpackning. Vissa grönsaker (inklusive broccoli, brysselkål, kål, blomkål, grönkål och rovor) avger gaser under förvaring. Därför bör de efter förvällning förvaras i kylskåp.

Vakuumförpackarens egenskaper



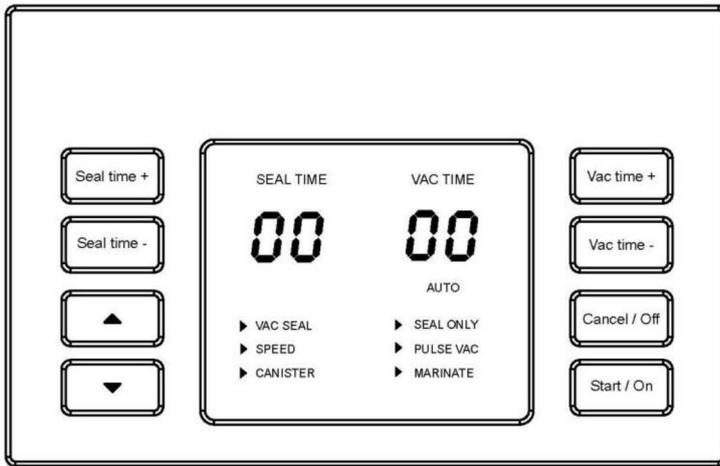
D. Lock

E. Förslutningsband

F. Låsning

D&E: Förslutningstätningarna

F. Värmare



Förslutningstid + : För förlängning av förslutningstiden

Förslutningstid - : För förkortning av förslutningstiden

△Bläddring uppåt

▽Bläddring neråt

Vakuutförpackningstid + : För förlängning av vakuutförpackningstiden

Vakuutförpackningstid - : För förkortning av vakuutförpackningstiden

Avbryt / Stäng av : Med knappen kan du avbryta processen som är igång. Tryck och håll nedtryckt i 2 sekunder för att stänga av enheten.

Start / På : Med knappen kan du koppla på strömmen och starta processen.

VAC SEAL: Då VAC SEAL är valt, vakuutförpackar enheten och försluter påsen.

SEAL ONLY: Då SEAL ONLY är valt försluter enheten påsen.

SPEED: Då SPEED är valt och SPEED-indikatorlampan lyser fungerar enheten med en hög hastighet. Tryck START. SPEED-indikator stängs av och enheten fungerar med en låg hastighet.

PULSE VAC: Då PULSE VAC är valt kan användaren styra vakuumpackandet.

CANISTER: Med denna funktion kan du vakuutförpacka det fastkopplade kärlet.

MARINATE: Denna funktion används då man vill vakuutförpacka maten som placerats i kärlet.

Förändring av påsens storlek

7. Dra ut tillräckligt av påsen för de produkter du ska förpacka, plus 5 centimeter. Klipp eller skär av önskad längd med en sax eller vass kniv. Se till att du klipper eller skär

rakt. Koppla i stickkontakten.

8. Öppna locket. Lägg den ena änden av påsen på värmaren. Det gör inget fast en del hamnar på förslutningsdelen.
9. Stäng locket.
10. Tryck ON. Skärmen tänds.
11. Välj endast tillförslutnings-funktionen och tryck på START. Vakuumpörpackaren försluter påsen inom standardtiden. Du kan också ställa in din egen tid genom att trycka på SEAL time + eller Seal time -.
12. Då talet på skärmen sjunkit till noll är påsen försluten. Påsen är nu färdig att användas.

ANMÄRK: Låt maskinen svalna ner. Vänta i minst 20 sekunder mellan stängningarna. Maskinen stängs automatiskt av vid hård belastning för att undvika överhettning. Om det händer, låt maskinen svalna ner i 20 minuter.

Användning av vakuumpåsar

7. Lägg livsmedlen som ska förpackas i en förändrad eller oförändrad vakuumpåse. Lämna minst fem centimeter mellan innehållet och den övre kanten för krympningen.
8. Öppna locket och placera påsens öppna enda på tillförslutningsområdet.
9. Stäng locket och koppla på strömmen.
10. Välj VAC SEAL. Tryck START. Enheten vakuumpörpackar påsen och försluter den automatiskt. Du kan också installera vakuumpörpackningstiden och tillförslutningstiden med de korrekta knapparna varefter man trycker på START.
11. Då den lämpliga vakuumen är uppnådd försluter enheten påsen.
12. Då talet på skärmen sjunkit till noll är påsen försluten. Enheten frigör påsen automatiskt.

Användning av puls-vakuumpörpackning.

Den normala vakuumpörpackningsfunktionens tryck är väl högt. Den kan söndra vissa sköra föremål. I såna fall kan du använda dig av puls-funktionen, med hjälp v vilken du kan kontrollera vakuumpörpackningstiden och trycket. Då du packar saftiga livsmedel kan du använda den funktionen för att hindra att vätskorna försvinner.

8. Lägg livsmedlen som ska förpackas i en förändrad eller oförändrad vakuumpåse. Lämna minst fem centimeter mellan innehållet och den övre kanten för krympningen.

- Öppna locket och placera påsens öppna enda på tillförslutningsområdet.
- Stäng locket och koppla på strömmen.
- Välj PULSE VAC. Tryck på startknappen för standby.
- Tryck VAC TIME + eller VAC time - så länge tills den önskvärda trycket har uppnåtts. Följ påsens kondensation och stanna då trycket är lämpligt. Under processen kan du stoppa vakuumpförpackningen genom att trycka på denna knapp. Tryck på knappen på nytt för att fortsätta vakuumpförpackningen.
- Då den önskvärda trycket har uppnåtts, tryck på START-knappen för att försluta påsen.
- Då talet på skärmen sjunkit till noll är påsen försluten.

Vakuumpförpackarens användning tillsammans med kärlet.

OBSERVERA: Kärlet och slangen är inte inkluderade.

- Tvätta kärlets lock och botten och se till att de är rena och torra.
- Placera livsmedel i kärlet och lämna minst fem centimeter till övre kanten.
- Lägg locket på kärlet. Koppla slangens ena ända i maskinen. Koppla andra ändan i kärlets lock. Tryck på det för att säkerställa att det sitter fast ordentligt.
- Stäng locket och koppla på strömmen.
- Välj CANISTER och tryck på START.
- Enheten suger bort all luft från kärlet.
- Enheten stannar automatiskt då vakuomet bildats.

Vakuumpförpackning av livsmedel.

I vakuumläge gör enheten två vakuumpförpackningsrundor, varpå saltlösning fås snabbare in i livsmedlen.

Vakuumpkärlet är perfekt för konserverade matvaror. Konserveringen kan utföras så snabbt i och med att vakuumpförpackning öppnar mikrohål i maten, som gör att konserveringsämnen sugas in fort.

Viktiga tips: då du använder kärlet för konservering bör kärlet ha en regulator. Försäkra att regulatorn i kärlets lock är i OPEN-läge men inte i VACUUM-läge då du konserverar mat.

- Lägg maten i kärlet. Försäkra att det inte finns mjöl eller matrester i kärlets tätning. Lämna också lite tomt utrymme i kärlet. Stäng locket.

2. Vrid lockets regulator till OPEN-läge.
3. Koppla fast slangen i kopplingen och kärlet i locket.
4. Stäng enhetens lock och välj MARINATE.
5. Tryck START.
6. Då vakuumtrycket har uppnåtts slutar enheten automatiskt vakuumpförpackningen och luften frigörs tillbaka till kärlet. Cykeln upprepas 30 minuter varefter det slutar automatiskt.
7. Enheten vakuumpförpackar kärlet igen. Ovannämnda cykeln upprepas två gånger.
8. Du kan stänga av enheten genom att trycka på OFF-knappen.

Underhåll och rengöring

9. Koppla alltid ur stickkontakten före rengöring.
10. Sänk inte ner maskinen i vatten.
11. Använd inte starka rengöringsmedel.
12. Torka ytorna med en mjuk och fuktig trasa med lite såpa.
13. Rengör insidan av maskinen med en pappershandduk.
14. Torka alla delar noggrant innan du använder maskinen igen.
15. Vakuumkanaren kan ha absorberat vätskor. Rengör den med utspätt, mildt diskmedel och en varm, fuktig trasa. Torka noggrant.
16. Locket ska vara öppet då maskinen inte används.

Felsökning

Ingenting händer då jag trycker på Vakuump- och förslutningsknappen:

- Kontrollera att strömkabeln är inkopplad i eluttaget.
- Kontrollera att strömkabeln inte är skadad.
- Kontrollera att påsen är rätt placerad i vakuumkanaren.
- Låt maskinen svalna ner i 25 minuter och försök igen.

Maskinen suger inte ut luft från påsarna:

- Kontrollera att påsen inte har hål, veck eller är skrynklig.
- Kontrollera tätningarna vid förslutningen.
- Livsmedlets höga vätskenivå kan förhindra att påsen försluts ordentligt. Klipp upp påsen, torka påsens ovansida helt torr och försök igen.

- Kontrollera att påsen är rätt placerad på tillförslutningsområdet.
- Kontrollera att du har placerat påsen korrekt. Då du gör påsar från en rulle, se till att den klippta delen är på förslutningsbandet.

Påsen smälter:

- Förslutningsbandet är för varmt under förslutningen. Låt maskinen svalna ner i 20 sekunder mellan varje användning. Om påsen fortfarande smälter, låt maskinen svalna ner med locket öppet i 25 minuter innan användning.

Luft kommer in i påsen:

- Kontrollera påsens förslutning. Där kan vara ett hål eller ett veck som gör att luft kommer in i påsen. Klipp upp påsen och förslut den igen eller använd en ny påse.
- Kontrollera att inte vätska från livsmedel har kommit till förslutningen. Klipp upp påsen och förslut den igen eller använd en ny påse. En del livsmedel innehåller mycket vätska och måste frysas före vakuumpförpackning.
- Kontrollera att livsmedlen inte har vassa kanter som kan skada påsen. Lägg livsmedlen i en ny påse om du hittar ett hål i påsen.
- Se till att det inte är vätska vid förslutningsbanden.
- Kontrollera tätningarna vid förslutningen.
- Livsmedel som innehåller mycket vätska kan göra att påsen inte försluts ordentligt. Klipp upp påsen, torka påsens ovansida helt torr och försök igen.

Påsen försluts inte:

- Kontrollera att det inte finns öppningar, veck, skrynlor eller hål i påsen.
- Livsmedel som innehåller mycket vätska kan göra att påsen inte försluts ordentligt. Klipp upp påsen, torka påsens ovansida helt torr och försök igen.
- Se till att förslutningstiden är tillräckligt lång så att påsen är ordentligt fast.
- Kontrollera att du har placerat påsen korrekt. Då du gör påsar från en rulle, se till att den klippta delen är på förslutningsbandet.
- Låt maskinen svalna. Vänta 20 sekunder mellan varje användning.

Observera:



Produkten utvecklas kontinuerligt. Vi förbehåller oss rätten till ändringar utan föregående varsel.

Bortskaffning

Enheten och förpackningen bör återvinnas enligt de lokala regleringarna och krav gällande elektriska apparater och förpackningar. Ta kontakt med din lokala avfallsföretaget.



Enheter som är försedda med följande symbol får ej kasseras med hushållsavfall. Lagen kräver att du återvinner gamla enheter separat från hushållsavfallen. Information om gamla enheters återsamlingspunkter fås från din lokala myndighet.

SUOMITRADING

Suomi Trading Oy

Areenakatu 7, 37570 Lempäälä

asiakaspalvelu@suomitradning.fi