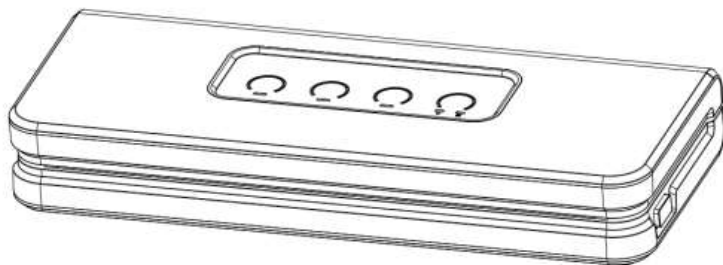




Käyttöohje

Vakuumpakkaaja

Malli: 7379



## Varoitus

Lue ohjeet huolellisesti läpi ennen käyttöönottoa

Ohjeet vähentävät loukkaantumisriskiä

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 kytkeä laitetta pistorasiaan, puhdistaa laitetta eivätkä he saa tehdä laitteen hoitotoimenpiteitä ilman valvontaa.

Alle 3-vuotiaat lapset on pidettävä poissa, ellei heitä jatkuvasti valvota.

***VAROITUS – Laitteen eräät osat voivat tulla erittäin kuumiksi ja voivat aiheuttaa palovammoja. Erityistä huomiota on kiinnitettävä, kun lapset ja herkäät ihmiset ovat läsnä***

Nimellisteho	<b>100-240V,</b>
Teho	<b>130-170W</b>

## Sisältää

---

Vakuumipakkaaja

Lisävarusteletku

Verkkovirtajohto

10 kpl vakuumipusseja 30x35 cm

Käyttöohje

## 2. Säilyvyysopas

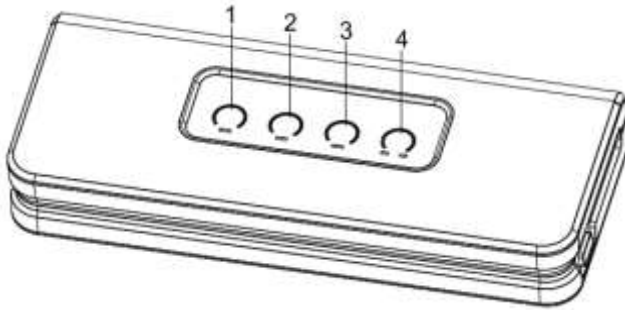
Säilytystapa	Ruoka-aine	Lämpötila	Normaali säilyvyys	Säilyvyys vakuumissa
Jääkaapissa	Tuore kypsentämätön liha	5±3°C	2-3 päivää	8-9 päivää
	Tuore kala	5±3°C	1-3 päivää	4-5 päivää
	Kypsennetty liha	5±3°C	4-6 päivää	10-14 päivää
	Vihannekset	5±3°C	3-5 päivää	7-10 päivää
	Hedelmät	5±3°C	5-7 päivää	14-20 päivää
	Munat	5±3°C	10-15 päivää	30-50 päivää
Pakastimessa	Liha	-16- -20°C	3-5 kk	>1 vuosi
	Kala	-16- -20°C	3-5 kk	>1 vuosi
Huoneenlämmössä	Leipä	25±2°C	1-2 päivää	6-8 päivää
	Keksit	25±2°C	4-6 kk	>1 vuosi
	Riisi/jauhot	25±2°C	3-5 kk	>1 vuosi
	pähkinät	25±2°C	3-6 kk	>1 vuosi
	Tee	25±2°C	5-6 kk	>1 vuosi

### 3. Tärkeitä turvallisuusohjeita

1. Säilytä laite niin, ettei kansi ole lukittuna. Pidä kansi avattuna aina kun kytket laitetta pistorasiaan tai pois, ja ennen puhdistusta.
2. Tämä laite ei ole lelu, älä päästä lapsia laitteen lähetyville, kuumenevia osia!
3. Suosittelemme käyttämään vahvistettuja vakuumpusseja. Laitetta ei saa käyttää muuhun kuin siihen tarkoitukseen, jotka on listattu tässä käyttöohjeessa.
4. Älä käytä vioittunutta laitetta.
5. Laitteen saumausnauha kuumenee käytössä, ja se saattaa aiheuttaa palovammoja. Noudata varovaisuutta laitetta käyttäessä.
6. Älä koskaan yritä korjata laitetta itse. Takuuasioissa ota yhteys jälleenmyyjään tai takuosastoomme. Yhteystiedot tämän käyttöohjeen lopussa.
7. Pidä laite pois lämmönlähteiden, kuten uunien ja liesien, lähetyviltä. Älä käytä laitetta kosteissa olosuhteissa.
8. Älä käytä laitetta märin käsin.
9. Laitetta tulee käyttää aina tasaisella ja tukevalla alustalla.
10. Älä öljyä laitetta.
11. Laitetta tai sen osia ei saa kastella tai upottaa veteen.

#### 4. Ominaisuudet ja toiminnot

---



1. VAC SEAL
2. SEAL
3. MANU
4. FOOD (Dry / Wet)

##### 1. "VAC SEAL" eli Vakuumi/pysäytyspainike

Painikkeella on 2 toimintoa:

- Paina nappia ja merkkivalo syttyy. Laite aloittaa automaattisen vakuumitoiminnon ja sulkee pakkauksen tyhjän ollessa valmis. Laite sammuu automaattisesti, kun toiminto on suoritettu loppuun.
- Paina nappia milloin tahansa pysäyttääksesi vakuumitoiminnon.

##### 2. "SEAL" eli saumauspainike

- Paina nappia ja merkkivalo syttyy. Laite sinetöi pakkauksen ja lopettaa automaattisesti, kun on valmista.

##### 3. "MANU" eli manuaalinen saumauspainike

- Paina nappia pohjaan ja merkkivalo syttyy. Laite aloittaa vakuumitoiminnon ja lopettaa kun painike vapautetaan. Voit itse säädellä prosessia ja kun haluttu tyhjiötila on saavutettu, paina "SEAL"-painiketta sinetöidäksesi pakkauksen. Tämä toiminto on erityisen hyvä leivän ja

muiden hauraiden ja pehmeiden ruokien pakkaamiseen.

- Laite lopettaa vakuimitoiminnon automaattisesti, kun vähimmäispaine on saavutettu.

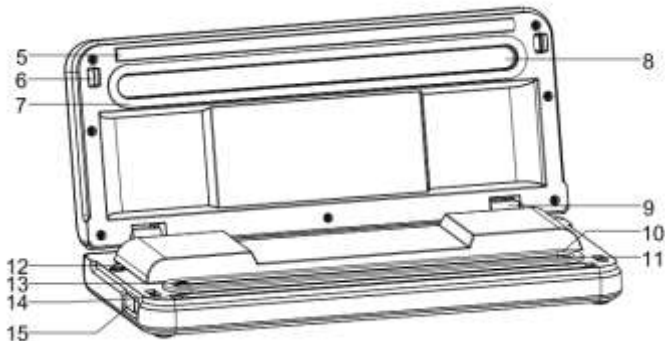
#### 4. "FOOD" eli ruoka-ainepainike

Tällä painikkeella on kaksi toimintoa: Valitse toivottu toiminto

- "DRY" Kuivien aineiden pakkaamiseen, lyhyempi saumausaika
- "WET" Kosteiden aineiden pakkaamiseen, pidempi saumausaika

Valitse painamalla haluttua vaihtoehtoa, oletuksena on kuivasaukaus "DRY".

#### Tuotokuva:



#### 5. Saumausnauha

Pakattava pussi asetetaan tämän nauhan päälle.

#### 6. Lukitus

Lukitsee kannen ja alaosan.

#### 7. Ylempi tiiviste

Luo alatiivisteeseen kanssa tyhjiökammion. Varo vahingoittamasta tätä osaa.

## 8. Tyhjiökammio

Vakuumpussin suuaukko asetetaan tämän osan sisään. Varmista, että pussin suuaukko on kokonaan tämän osan sisäpuolella vakuumitoiminnon ajan.

## 9. Kiinteä akseli

Yhdistää kannen ja alaosan.

## 10. Alempi tiiviste.

Luo tyhjiökammion ylätiivisteen kanssa. Varo vahingoittamasta tätä osaa.

## 11. Tyhjiökammio

Vakuumpussin suuaukko asetetaan tämän osan sisään. Varmista, että pussin suuaukko on kokonaan tämän osan sisäpuolella vakuumitoiminnon ajan.

## 12. Automaattinen kuumakytkin

Virheellisen toimintojen aiheuttamien vammojen estämiseen. Laite lämpiää ainoastaan silloin kun ylä- ja alaosa on lukittuna toisiinsa.

## 13. Ilmanottoaukko

Yhdistää tyhjiökammion pumppuun. Varo peittämästä aukkoa vakuumpussilla.

## 14. Kuumasaus

Sulkee pussin tiivistä kuumentamalla.

## 15. Kannen avauspainike

Paina molempia painikkeita yhtäaikaaisesti ja kansi aukeaa. Paine vakuumikammiossa vapautuu.

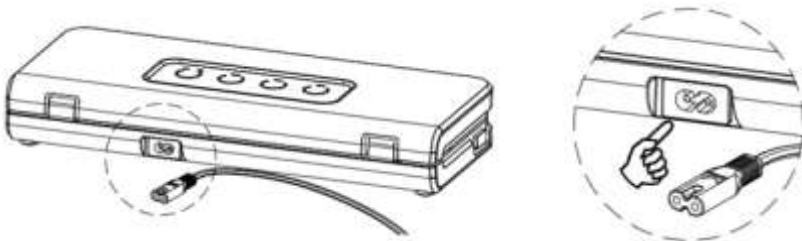


## 5. Käyttö

---

Tyhjiöpakkaaminen vakuumpussien avulla

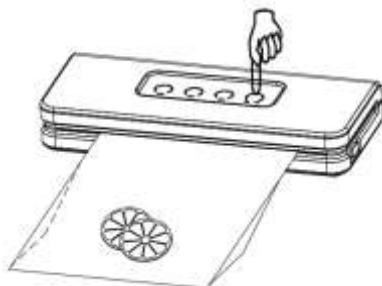
1. Yhdistä laite verkkovirtaan (kuva 1.)
2. Laita tyhjiöpakattava ruoka vakuumpussiin.
3. Varmista, että pussin suuaukko on puhdas ja kuiva.
4. Avaa laitteen kansi, aseta pussin suuaukko tyhjiökammion reunojen sisäpuolelle ja varmista, että pussin suuaukon molemmat puolet ovat päällekkäin. (kuva 2.)
5. Sulje kansi, molemmilta puolilta kuuluu naksahdus, kun kansi on lukittu oikein.
6. Paina "FOOD"-painiketta ja valitse joko "WET"-kostea tai "DRY"-kuiva asetus sen mukaan mitä olet pakkaamassa. (Kuva 3)
7. Paina "Vacuum Seal"-painiketta ja laite tyhjiöpakkaa ruuan ja sulkee pussin automaattisesti. (kuva 4).
8. Paina molempia lukitusnappeja avataksesi kannen, kun vakuumitoiminto on valmis. (Kuva 5)



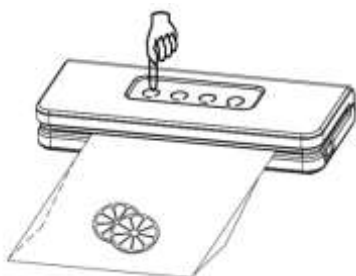
Kuva 1



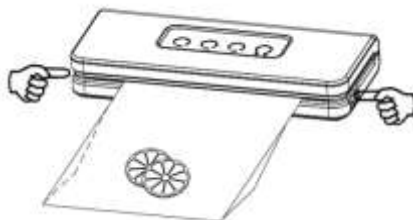
Kuva 2



Kuva 3



Kuva 4



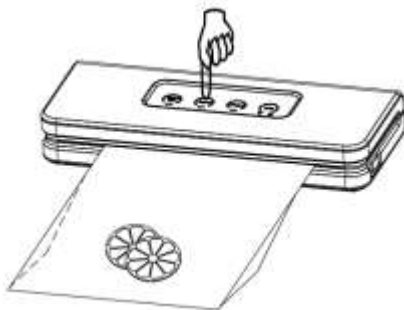
Kuva 5

#### Pussin sulkeminen saumaustoiminnolla

1. Avaa kansi, laita pussin suuaukko saumausnauhan päälle. Varmista että pussin suuaukko on kokonaan nauhan päällä. (Kuva 6.)
2. Sulje ja lukitse kansi.
3. Paina SEAL-painiketta (kuva 7.), ja laite sinetöi pakkauksen automaattisesti.



Kuva 6



Kuva 7

### Kanisterin tyhjiöinti

1. Varmista, että kanisterin kansi on puhdas.
2. Laita pakattavat ainekset kanisteriin. Jätä ainakin 2,5cm tilaa astian yläosaan ja sulje kansi.
3. Laita letkun toinen pää koneen kanisteripaikkaan ja toinen pää purkin kannessa olevaan ilmanotto- aukkoon. (Kuva 8.)
4. Paina MANU-painiketta tyhjiöinnin aloittamiseksi (kuva 9). Kone pysähtyy automaattisesti, kun purkissa on tarpeeksi painetta.
5. Poista letku, kun tyhjiöintitoiminto on valmis.

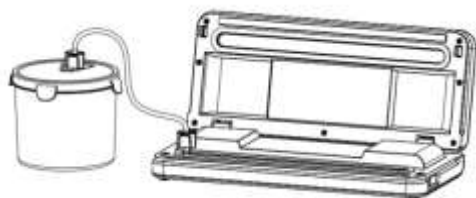


Figure 8



Figure 9

HUOM.

Anna laitteen jäähtyä noin minuutin ajan tyhjiöntien välissä paremman lopputuloksen saamiseksi. Pyyhi mahdolliset nesteet ja ruuat pois tyhjiöntikammioista ennen seuraavaa toimintoa.

Laite katkaisee saumaustoiminnon, jos se on vaarassa ylikuumentua, toiminta voi jatkua n. 15 sekunnin kuluttua.

Saumaus- ja tyhjiöintitoiminnot jättävät saumausnauhan kuumaksi, varo polttamasta itseäsi, äläkä kosketa saumausnauhaa.

## 6. Yleisiä käyttövinkkejä

- Älä täytä vakuumpussia liian täyteen.
- Saumaus toimii parhaiten, kun pussin suuaukko on kuiva ja tahraton. Muista käyttää FOOD-painikkeen "WET"-asetusta kostean ruuan tyhjiöinnissä.
- Puhdista ja suorista pussin suuaukko ennen saumausta.
- Purista pussista ylimääräinen ilma pois ennen tyhjiöintitoiminnon aloittamista, tämä helpottaa koneen toimintaa.
- Älä tyhjiöi teräviä osia (kalanruodot, simpukat) sisältäviä ruokia, pussi saattaa mennä rikki.
- Anna laitteen jäähtyä 1 minuutti vakuumitoiminnon (VAC/SEAL) jälkeen, jolloin laite palautuu normaalitilaan.
- Mikäli vakuumitoimintoa ei pystytä suorittamaan loppuun, laite sammuu automaattisesti 60 sekunnin jälkeen. Varmista, että pussi on asetettu laitteeseen oikein ja ettei siinä ole reikiä.
- Pakkausprosessin aikana pieniä määriä nestettä, muruja ja tai ruuan paloja saattaa joutua vakuumikammioon. Tämä saattaa aiheuttaa pumpun tukkeutumisen. Vakuumikammioon voi asettaa talouspaperia tukosten estämiseksi.

Vinkkejä eri ruokien tyhjiöintiin:

- Kaikki vihannekset tulee kiehauttaa ennen tyhjiöintiä. Jäähdytä ja valuta vihannekset ennen tyhjiöintiä. Pakastettavaksi tarkoitettuja vihanneksia tulee ennen tyhjiösäilömistä pakastaa 1–2 tunnin ajan (erilleen aseteltuina yhteen jäätymisen välttämiseksi). Huom.! Tuoreita sieniä ja sipuleita ei saa tyhjiösäilöä anaerobisten bakteerien mahdollisesti aiheuttaman riskin takia.

-Tuoreiden hedelmien entsyymiprosessi saattaa aiheuttaa pussin laajenemisen ja rikkoutumisen. Hedelmille suositellaan jääkaappisäilytystä tyhjiöastiassa.

- Liha ja Kala: Parhaaseen lopputulokseen päästään, kun lihaa ja kalaa pakastetaan noin 1–2 tunnin ajan ennen tyhjiöintiä. Hedelmät tulee kuoria ennen tyhjiösäilöntää.

- Kuumat nesteet eivät sovellu vakuumpakattaviksi. Nesteet kuten keitot ja liemet tulee ennen tyhjiöintiä pakastaa pakastuksen kestävässä astiassa tai jääpalamuotissa, kunnes neste on jäänyt kokonaan. Irrota jäänyt neste astiasta tai muotista ja tyhjiöi se tyhjiöpussissa tai tyhjiöastiassa. Siirrä tyhjiöpussi tai tyhjiöastia pakastimeen. Huomaa, että neste tulee pakastaa etukäteen eri astiassa ennen tyhjiöintiä tyhjiöastiassa. Muussa tapauksessa tyhjiöastia voi vaurioitua ja haljeta pakastimessa.

- Normaalisti pilaantuvien ruoka-aineiden säilytyspaikka on jääkaappi tai pakastin. Vakuumpakkaaminen pidentää ruoka-aineiden säilyvyyttä, mutta ei pidä niitä hyvänä ikuisesti. Ole tarkkana säilytysaikojen kanssa ja huolehdi hyvästä hygieniasta vakuumilaitetta käyttäessäsi.

- Monet ruuat, kuten juustot myydään vakuumpakkauksessa. Vakuumilaitteen avulla voit säilyttää ruuan tuoreuden ja maun pidempään, kun myyntipakkaus on avattu.

- Kuivat ruoka-aineet kuten jauhot, riisi ja leivontasekoitukset pysyvät tuoreempina pitempään, kun ne on vakuumpakattu.

- Leivonnaiset kannattaa pakastaa ennen tyhjiöintiä, näin ne säilyttävät muotonsa paremmin.

Muita käyttötapoja:

- Kylmäpakkaus nyrjähdysten yms. hoitoon: Täytä pussi 2/3 vedellä ja sulje pussin suu saumaustoiminnolla. Jäädytä pussi pakastimessa.
- Vakuumpakkaajaa voidaan käyttää myös tärkeiden dokumenttien, postimerkkien, valokuvien, korujen, kosmetiikan yms. säilytykseen.

## 7. Puhdistus ja huolto

1. Irrota laite virtalähteestä aina ennen puhdistusta.
2. Laitetta ei saa upottaa veteen.
3. Vältä hankaavien puhdistusaineiden käyttöä, sillä ne saattavat vahingoittaa laitetta.
4. Käytä mietoja saippualliuosta ja pehmeää liinaa laitteen puhdistamiseen.
5. Varmista, että laite on täysin kuiva ennen kuin käytät sitä puhdistamisen jälkeen.

Tyhjiöpussien puhdistus:

Pese tyhjiöpussit lämpimässä vedessä, johon on lisätty tilkka astianpesuainetta.

### **HUOM:**

- Hygieniasyistä älä uudelleen käytä vakuumpusseja, mikäli niissä on säilytetty raakaa lihaa, kalaa tai rasvaisia ruokia. Älä uudelleen käytä keitettyjä tai mikroaaltouunissa käytettyjä pusseja.
- Varo Botulismia! Vakuumpakkaamiseen liittyy harvinainen, mutta erittäin vakava ruokamyrkytysvaara. Vakuumpakattua lämminsavukala on erityinen riskielintarvike, mutta jotkut vihannekset ja liha voivat olla Botulismien lähteitä. Riittävän kylmä säilytys (alle +3C) antaa suojaa botulismia vastaan.
- Älä paina säilytykseen siirrettävän laitteen kantta niin, että se lukittuu. sen tiivisteet saattavat vaurioitua.

## 8. Vianmääritys

---

Laite ei tee mitään

1. Varmista, että pistotulppa on liitetty pistorasiaan.
2. Varmista, ettei liitosjohto ole vaurioitunut.
3. Varmista, että tyhjiöpussi on sijoitettu laitteeseen oikealla tavalla

Pussiin jää ilmaa

1. Jotta tyhjiöinti onnistuu, pussin suuaukon on oltava kokonaan vakuumikammion sisäpuolella.
2. Tarkista saumausnauha ja vakuumikammion pinnat; poista mahdollinen lika.
3. Vakuumipussi saattaa vuotaa. Tarkista pussin kunto niin, että päästät pussiin hieman ilmaa, saumaat sen ja upotat lopuksi veteen. Jos pussista tulee kuplia, pussi vuotaa. Saumaa pussi uudelleen tai ota käyttöön uusi.
4. Käytä vain vakuumilaitteisiin tarkoitettuja pusseja.
5. Saumaus saattaa vuotaa, jos väliin on jäänyt muruja, rasvaa tai nestettä. Avaa pussi, puhdista ja suorista sauma-alue ja yritä saumausta uudelleen.

Laite ei aloita saumausta vakuumitoiminnan jälkeen

1. Laitteessa on sisäänrakennettu tyhjiönturi. Laite ei ala saumata pussia, ellei tyhjiöintiprosessin aikana ole saavutettu riittävää painetta. Tarkista, että saumausnauha ja vakuumikammion reunat ovat puhtaat ja oikeilla paikoillaan ja yritä uudelleen.
2. Tarkista, että tiivisteet ovat vaurioitumattomat ja puhtaat ja että ne ovat oikeassa paikassa.
3. Vakuumipussi saattaa vuotaa. Tarkista pussin kunto niin, että päästät pussiin hieman ilmaa, saumaat sen ja upotat lopuksi veteen. Jos pussista tulee kuplia, pussi vuotaa. Saumaa pussi uudelleen tai ota käyttöön uusi.

Pussiin pääsee ilmaa saumauksen jälkeen

1. Saumaus saattaa vuotaa, jos väliin on jäänyt muruja, rasvaa tai nestettä. Avaa pussi, puhdista ja suorista sauma-alue ja yritä saumausta uudelleen.
2. Ruoka pilaantuu nopeasti, jos pussiin pääsee ilmaa. Älä käytä ruokaa, jonka vakuumipussiin

on päässyt ilmaa säilytyksen aikana.

Pussi sulaa

Avaa laitteen kansi ja anna saumauskaistaleen ja saumausvastuksen jäähtyä muutaman minuutin ajan.

Varmista, että käyttämäsi pussit ovat tarkoitettu vakuumlaitteeseen.

## 9. Tekniset tiedot

Malli	7379
Teho	130-170W
Imuteho	5-7 Litraa minuutissa
Saumausaika	8-10 sekuntia
Tyhjiöinti aika	≤30 sek.
Maksimipaine	-60KPa
Äänitaso	≤68dB
Pussin maksimileveys	≤300mm
Mitat	370mm*150mm*59mm
Nettopaino	1.03kg

### Laitteiden ja paristojen hävittäminen



Eurooppalaisen direktiivin 2002/96/EY täytäntöönpanon jälkeen kansallisessa oikeusjärjestelmässä sovelletaan seuraavaa:

Sähkö- ja elektroniikkalaitteita ei saa hävittää kotitalousjätteen seassa. Laki velvoittaa kuluttajia palauttamaan sähkö- ja elektroniikkalaitteet niiden käyttöään lopussa tähän tarkoitukseen järjestettyihin julkisiin keräyspisteisiin tai myyntipisteeseen. Yksityiskohdat on määritetty kunkin maan kansallisessa laissa. Tämä tuoteeseen, käyttöoppaaseen tai pakkaukseen merkitty symboli tarkoittaa, että tuoteeseen sovelletaan näitä säännöksiä. Kierrättämällä, materiaaleja uusiokäyttämällä tai muilla vanhojen laitteiden hyödyntämismenetelmillä autat edistämään ympäristönsuojelua.

Blue Import BIM Oy, Hampuntie 12–14, 36220 Kangasala, Finland

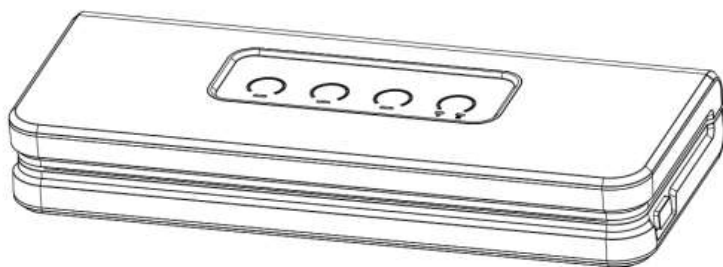




Bruksanvisning

Vakuumpförpackare

Modell: 7379



## Varning

Läs bruksanvisningen noggrant före instruktionerna.

Om du följer anvisningarna, minskar du risken för skador.

Den här produkten får inte användas av barn under 8 år eller av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller psykisk funktionsförmåga eller som inte har den erfarenhet eller kunskap som krävs, förutsatt att de inte övervakas eller har fått anvisningar om säker användning och de förstår de risker som förknippas med produktens användning.

Barn får inte leka med enheten.

Barnen ska inte ansluta apparaten till vägguttag, reglera eller rengöra apparaten eller göra underhållning gjordas av användare. Barnen, som är yngre än 3 år, ska hållas borta om dom inte kontinuerligt övervakas.

***VARNING - Vissa ytor kan bli extremt heta och orsaka brännskador. Se särskilt till barnen och ömtåliga människor när dom är närvarande.***

Nominell effekt	<b>100–240 V, 50/60 Hz,</b>
Effekt	<b>130–170 W</b>

## Innehåller

---

Vakuumförpackare

Tillbehörsslang

Elkabel

10 st. vakuumpåsar 30x35 cm

Bruksanvisning

## 2. Hållbarhetsguide

Förvaringsmetod	Livsmedel	Temperatur	Normal hållbarhet	Hållbarhet i vakuum
I kylskåp	Färskt, rått kött	5±3°C	2–3 dagar	8–9 dagar
	Färsk fisk	5±3°C	1–3 dagar	4–5 dagar
	Tillagat kött	5±3°C	4–6 dagar	10–14 dagar
	Grönsaker	5±3°C	3–5 dagar	7–10 dagar
	Frukt	5±3°C	5–7 dagar	14–20 dagar
	Ägg	5±3°C	10–15 dagar	30–50 dagar
I frys	Kött	-16- -20°C	3–5 mån.	>1 år
	Fisk	-16- -20°C	3–5 mån.	>1 år
I rumstemperatur	Bröd	25±2°C	1–2 dagar	6–8 dagar
	Kex	25±2°C	4–6 mån.	>1 år
	Ris/mjöl	25±2°C	3–5 mån.	>1 år
	Nötter	25±2°C	3–6 mån.	>1 år
	Te	25±2°C	5–6 mån.	>1 år

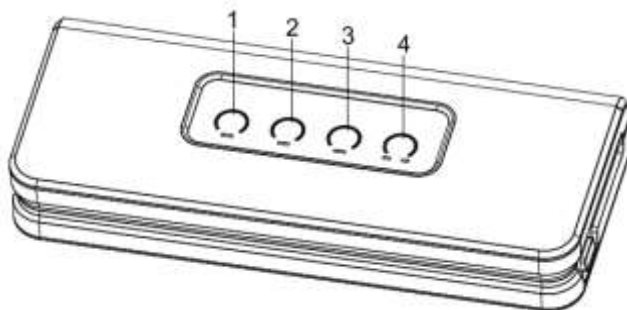
### 3. Viktiga säkerhetsinstruktioner

---

1. Förslut inte locket på enheten vid förvaring. Håll alltid locket öppet när du ansluter enheten till och från vägguttaget och före rengöring.
2. Enheten är inte en leksak. Låt inte barnen komma i närheten av enhetens heta delar!
3. Vi rekommenderar användning av förstärkta vakuumpåsar. Enheten får inte användas till något annat ändamål än det som finns angivet i denna bruksanvisning.
4. Använd inte en skadad enhet.
5. Enhetens förseglingslist blir varm under användningen och kan orsaka brännskador. Iaktta försiktighet vid användning av enheten.
6. Försök aldrig att själv reparera enheten. Kontakta din återförsäljare eller vår garantiavdelning vid frågor som rör garantin. Kontaktinformation finns i slutet av denna bruksanvisning.
7. Låt inte enheten vara i närheten av värmekällor som ugnar och spisar. Använd inte enheten i fuktiga förhållanden.
8. Använd inte enheten med fuktiga händer.
9. Enheten ska alltid användas på en plan och stabil yta.
10. Olja inte enheten.
11. Enheten eller dess delar får inte utsättas för vätskor eller sänkas ned i vatten.

#### 4. Egenskaper och funktioner

---



5. VAC SEAL

6. SEAL

7. MANU

8. FOOD (Dry / Wet)

1. "VAC SEAL" dvs. vakuum/stoppknapp

Knappen har 2 funktioner:

- Tryck på knappen och indikatorlampan tänds. Enheten startar den automatiska vakuumfunktionen och försluter förpackningen när vakuomet är klart. Enheten stängs av automatiskt när funktionen är klar.
- Tryck på knappen när du vill stoppa vakuumfunktionen.

2. "SEAL" dvs. förseglingsknappen

- Tryck på knappen och indikeringslampan tänds. Enheten förseglar paketet och stängs av automatiskt när den är klar.

3. "MANU" dvs. knapp för manuell förseglning

- Tryck på knappen till botten och indikeringslampan tänds. Apparaten startar vakuumfunktionen och stannar när knappen släpps. Du kan själv styra processen och när det önskade vakuumläget har uppnåtts trycker du på "SEAL"-knappen för att försegla

förpackningen. Denna funktion är särskilt bra vid förpackning av bröd och andra ömtåliga och mjuka livsmedel.

- Apparaten stoppar vakuumpfunktionen automatiskt när minimitrycket har uppnåtts.

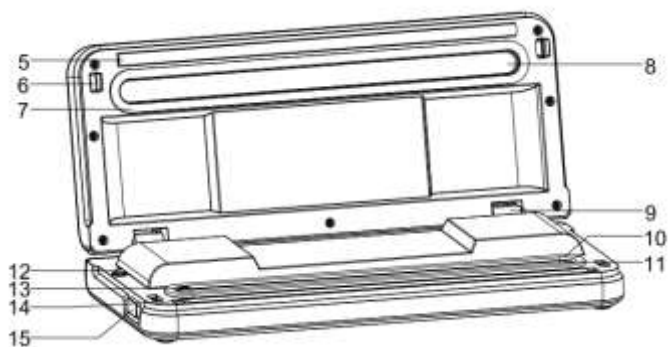
#### 4. "FOOD" dvs. livsmedelsknappen

Denna knapp har två funktioner: Välj önskad funktion

- "DRY" För förpackning av torra råvaror, en kortare förseglingstid
- "DRY" För förpackning av våta råvaror, en längre förseglingstid

Tryck för att välja önskat alternativ, standard är torrförsegling "DRY".

#### Bild på enhet:



#### 5. Förseglingslist

Påsen som används vid förpackningen placeras ovanpå denna list.

#### 6. Låsning

Låser locket ihop med den nedre delen.

#### 7. Den övre tätningen

Tillsammans med den nedre tätningen skapar den vakuumkanmaren. Var noga med att inte

skada denna del.

#### 8. Vakuumkammare

Vakuumpåsen placeras i öppningen av denna del. Se till att påsöppningen är helt inuti denna del under vakuumfunktionen.

#### 9. Fast axel

Ansluter locket med den nedre delen.

#### 10. Nedre tätning.

Skapar vakuumkammaren tillsammans med den övre tätningen. Var noga med att inte skada denna del.

#### 11. Vakuumkammare

Vakuumpåsen placeras i öppningen av denna del. Se till att påsöppningen är helt inuti denna del under vakuumfunktionen.

#### 12. Automatisk överhettningsskydd

För att förhindra skador som orsakas av felaktiga funktioner. Enheten värms upp endast när den övre och den nedre delen är ihoplåsta.

#### 13. Luftintag

Ansluter vakuumkammaren till pumpen. Var noga med att inte täcka öppningen med en vakuumpåse.

#### 14. Värmeförsegling

Sluter påsen ordentligt genom upphettning.

#### 15. Lockets utlösningssknapp

Tryck på båda knapparna samtidigt för att öppna locket. Trycket i vakuumkammaren frigörs.



## 5. Användning

---

### Vakuumförpackning med vakuumpåsar

1. Anslut enheten till elnätet. (Bild 1)
2. Placera maten som ska vakuumförpackas i en vakuumpåse.
3. Se till att påsöppningen är ren och torr.
4. Öppna locket, placera påsöppningen inuti vakuumkammarens kanter och se till att båda sidorna av påsöppningen överlappar med varandra. (Bild 2)
5. Stäng locket. Ett klick hörs från båda sidorna när locket är ordentligt låst.
6. Tryck på "FOOD"-knappen och välj antingen läget "WET"-våt eller "DRY"-torr beroende på vad du förpackar. (Bild 3)
7. Tryck på "Vacuum Seal"-knappen och enheten vakuumförpackar maten och förseglar påsen automatiskt. (Bild 4)
8. Tryck på båda låsningarna för att öppna locket när vakuumfunktionen är klar. (Bild 5)

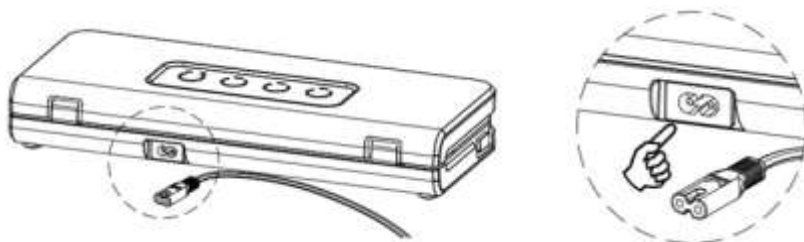


Bild 1



Bild 2

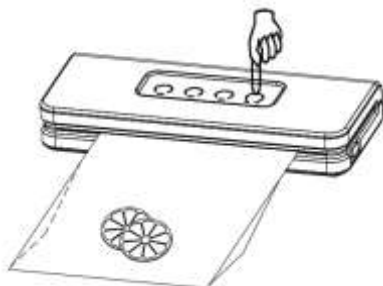


Bild 3

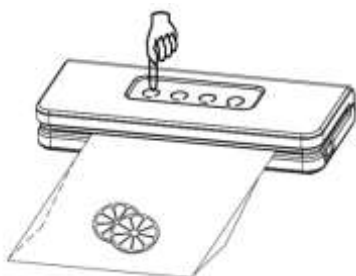


Bild 4

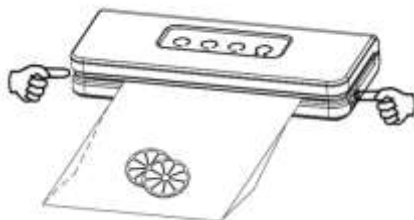


Bild 5

### Påsens förseglingsfunktion

1. Öppna locket och placera påsöppningen på förseglingslisten. Se till att påsöppningen är helt ovanpå listen. (Bild 6)
2. Stäng och lås locket.
3. Tryck på SEAL-knappen (Bild 7) och enheten förseglar förpackningen automatiskt.



Bild 6

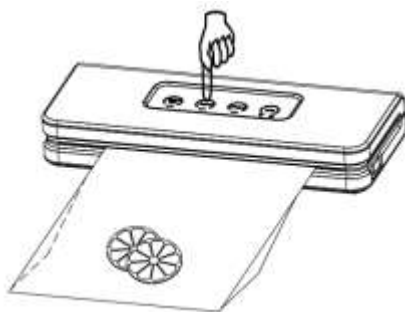


Bild 7

### Vakuumförpackning med behållare

1. Se till att behållarens lock är rent.
2. Lägg råvarorna som ska förpackas i behållaren. Lämna minst 2,5 cm utrymme överst i behållaren och stäng locket.
3. Placera slangens ena ände till enhetens behållardel och den andra änden till behållarens luftuttag på locket. (Bild 8)
4. Tryck på MANU-knappen för att börja vakuumförpackningen. (Bild 9) Enheten stannas automatiskt när rätt tryck har uppnåtts i behållaren.
5. Avlägsna slangen när vakuumfunktionen är klar.

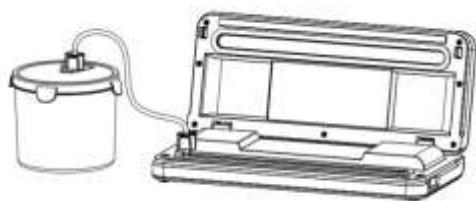


Bild 8



Bild 9

OBS!

Låt svalna i ungefär en minut mellan vakuumpförpackningarna för ett bättre slutresultat. Torka bort eventuella vätskor och livsmedel ur vakuumkammaren innan nästa förpackning.

Enheten stänger av förseglingsfunktionen om det finns risk för överhettning och funktionen kan fortsätta efter ca. 15 sekunder.

Förseglings- och vakuumfunktionerna lämnar förseglingslisten varm. Var noga med att inte bränna dig och rör inte förseglingslisten.

## 6. Allmänna tips för användning

- Fyll inte påsen för mycket.
- Förseglingen fungerar bäst om påsöppningen är torr och fläckfri. Kom ihåg att använda FOOD-knappens "WET"-läge vid vakuumpförpackning av våta livsmedel.
- Rengör och räta ut påsöppningen innan försegling.
- Pressa ut överskottsluften ur påsen innan vakuumpförpackning. Detta underlättar enhetens funktion.
- Vakuumpförpacka inte livsmedel som innehåller vassa delar (fiskben, musslor), eftersom påsen kan gå sönder.
- Låt enheten svalna i en minut efter vakuumfunktionen (VAC/SEAL), så att apparaten kan återgå till normalläget.
- Om vakuumfunktionen inte kan slutföras slås enheten av automatiskt efter 60 sekunder. Kontrollera att påsen är korrekt införd i enheten och att det inte finns några hål i den.
- Under förpackningsprocessen kan små mängder vätska, smulor eller livsmedel komma in i vakuumkammaren. Detta kan leda till att pumpen täpps till. Du kan stoppa in hushållspapper inuti vakuumkammaren för att förhindra igentäppning.

Tips för att vakuumförpacka olika livsmedel:

- Alla grönsaker bör kokas före vakuumförpackning. Kyl ned och låt grönsakerna rinna av innan de vakuumförpackas. Grönsaker avsedda för frysning ska förfrysas i 1–2 timmar (arrangerade separat för att undvika att de fryser till en klump) före vakuumförpackning. Obs! Färsk svamp eller lök bör aldrig vakuumförpackas p.g.a. risken för anaeroba bakterier.
- Enzymprocessen i färsk frukt kan orsaka att påsen vidgas och går sönder. Frukt rekommenderas att förvaras i kylskåp vakuumförpackade i behållare.
- Kött och fisk: Det bästa slutresultatet uppnås om kött och fisk är förfrysade i ca 1–2 timmar innan de vakuumförpackas. Frukt bör skalas före vakuumförvaring.
- Heta vätskor är inte lämpliga för vakuumförpackning. Vätskor som soppor och buljonger ska förfrysas innan vakuumförpackning i fryståliga behållare eller iskubsform tills vätskan är helt genomfusen. Ta ur den frysta vätskan ur behållaren eller formen och vakuumförpacka den i en vakuumpåse eller vakuumbehållare. Placera vakuumpåsen eller vakuumbehållaren i frysen. Observera att vätskan bör förfrysas i en separat behållare innan den vakuumförpackas i vakuumbehållaren. I annat fall kan vakuumbehållaren skadas och spricka i frysen.
- Normalt förvaras ömtåliga livsmedel i kylskåp eller frys. Vakuumförpackning förlänger hållbarheten på livsmedel men förhindrar inte att de åldras. Var noggrann med lagringstiderna och säkerställ en god hygien när du använder vakuumenheten.
- Många livsmedel, som exempelvis ostar, säljs i vakuumförpackning. Med hjälp av vakuumenheten bevaras livsmedlen färska längre och smaken bevaras längre, efter att förpackningen har öppnats.
- Torra livsmedel som mjöl, ris och bakmix förblir färska längre när de är vakuumförpackade.
- Bakverk bör förfrysas innan de vakuumförpackas, så att de behåller sin form bättre.

Andra användningsområden:

- Kallförpackning för behandling av stukningar, o.s.v.: Fyll påsen till 2/3 med vatten och stäng

påsöppningen med förseglingsfunktionen. Frys påsen i frysen.

- Vakuumförpackaren kan också användas för att lagra viktiga dokument, frimärken, foton, smycken, kosmetika, o.s.v.

## 7. Rengöring och service

1. Dra alltid stickproppen ur eluttaget innan du rengör enheten.
2. Enheten får inte sänkas i vatten.
3. Undvik att använda slipande rengöringsmedel eftersom de kan skada enheten.
4. Använd en mild tvållösning och en mjuk trasa för att rengöra enheten.
5. Se till att enheten är helt torr innan du använder den efter rengöring.

Rengöring av vakuumpåsarna:

Rengör vakuumpåsarna i varmt vatten med en droppe diskmedel.

### **OBS!**

- Av hygieniska skäl ska man inte återanvända vakuumpåsar om de har innehållit rått kött, fisk eller feta livsmedel. Återanvänd inte påsar som har kokts eller använts i mikrovågsugn.
- Skydda dig mot botulism! Vakuumförpackning är förknippad med en sällsynt men mycket allvarlig risk för matförgiftning. Vakuumförpackad varmrökt fisk är ett livsmedel som innebär en särskild risk, men även vissa grönsaker och kött kan vara källor till botulism. En tillräckligt kall förvaring (under + 3C) skyddar mot botulism.
- När enheten ska förvaras, får enhetens lock inte tryckas så att det låser sig, då detta kan skada tätningarna.

## 8. Felsökning

Ingenting händer med enheten.

1. Se till att stickproppen är ansluten till ett vägguttag.
2. Kontrollera att elsladden inte är skadad.

### 3. Kontrollera att vakuumpåsen är korrekt placerad i enheten

Luft blir kvar i påsen

1. För att vakuumförpackningen ska lyckas måste påsöppningen vara helt inuti vakuumkammaren.
2. Kontrollera förseglingslistens och vakuumkammarens ytor och ta bort eventuell smuts.
3. Vakuumpåsen kan läcka. Kontrollera påsens tillstånd genom att lämna lite luft i påsen, försegla den och sänk den sedan i vatten. Den läcker om luftbubblor kommer ut ur påsen. Försegla påsen igen eller använd en ny.
4. Använd endast vakuumpåsar som är avsedda för vakuumförpackaren.
5. Förseglingen kan läcka om det har kommit smulor, fett eller vätska emellan. Öppna påsen, rengör och räta ut förseglingsområdet och försök att försegla igen.

Enheten startar inte förseglingen efter vakuumfunktionen.

1. Enheten har en inbyggd vakuumsensor. Enheten startar inte påsens försegling om tillräckligt tryck inte har uppnåtts under vakuumprocessen. Kontrollera att förseglingslisten och vakuumkammarens kanter är rena och korrekt placerade och försök igen.
2. Kontrollera att tätningarna är i gott skick och rena och att de är på rätt plats.
3. Vakuumpåsen kan läcka. Kontrollera påsens tillstånd genom att lämna lite luft i påsen, försegla den och sänk den sedan i vatten. Den läcker om luftbubblor kommer ut ur påsen. Försegla påsen igen eller använd en ny.

Luft kommer in i påsen efter försegling

1. Förseglingen kan läcka om det har kommit smulor, fett eller vätska emellan. Öppna påsen, rengör och räta ut förseglingsområdet och försök att försegla igen.
2. Maten blir dålig snabbt om luft kommer in i påsen. Ät inte maten om luft har kommit in i vakuumpåsen under dess förvaring.

Påsen smälter.

Öppna enhetens lock och låt förseglingslisten och dess motstycke svalna i några minuter.

Se till att påsarna du använder är avsedda för vakuumenheten.

## 9. Tekniska data

Modell	7379
Effekt	130–170 W
Insugningseffekt	5–7 liter per minut
Förseglingstid	8–10 sekunder
Vakuumförpackningstid	≤ 30 sek.
Maxtryck	-60 KPa
Ljudnivå	≤ 68 dB
Påsens maxbredd	≤300 mm
Mått	370 mm*150 mm*59 mm
Nettovikt	1,03 kg

### Bortskaffning av apparater och batterier



Efter införandet av det europeiska direktivet 2002/96/EU i det nationella juridiska systemet gäller följande:

Elektriska och elektroniska apparater får inte kastas bland hushållssopor. Konsumenterna är enligt lag skyldiga att inlämna elektriska och elektroniska apparater på för detta ändamål upprättade allmänna insamlingsplatser vid slutet av apparaternas livslängd. Detaljer om detta stipuleras i respektive lands nationella lagar. Denna symbol på produkten, i bruksanvisningen eller på emballaget anger att produkten är underställd dessa bestämmelser. Genom återvinning, återanvändning av material eller annan form av användning av gamla apparater bidrar du till skyddet av vår miljö.

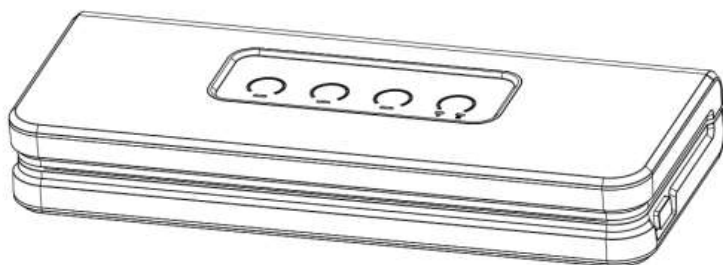




Kasutusjuhend

Vaakumpakendusseade

Mudel: 7379



## Hoiatus

Enne seadme kasutuselevõttu loe põhjalikult kasutusjuhend läbi, et vähendada vigastuste ohtu.

Käesolevat seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja sellised piiratud füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimetega seadme kasutamise kogemusetu isikud juhul, kui nende üle teostatakse järelvalvet või kui turvalisuse eest vastutav isik on neid eelnevalt seadme kasutamise osas juhendanud ja kui nad saavad aru seadme kasutamisega seotud riskidest.

Lapsed ei tohi seadmega mängida.

Lapsed ei tohi puhastada ega hooldada seadet ilma järelvalveta.

Alla 3-aastased lapsed tohivad olla seadme läheduses ainult siis, kui nende üle teostatakse järelvalvet.

***HOIATUS – Mõned seadme osad muutuvad kasutamise ajal väga kuumaks ning võivad põhjustada põletushaavu.***

Eriti tähelepanelik peab seadme kasutamisel olema siis, kui läheduses on lapsed või tundlikud inimesed.

Nimivõimsus	<b>100–240 V, 50/60 Hz</b>
Võimsus	<b>130–170 W</b>

### Pakendi sisu

---

Vaakumpakendusseade

Valikuline voolik

Toitejuhe

10 vaakumkotti 30 × 35 cm

Kasutusjuhend

## 2. Ülevaade säilivusaegadest

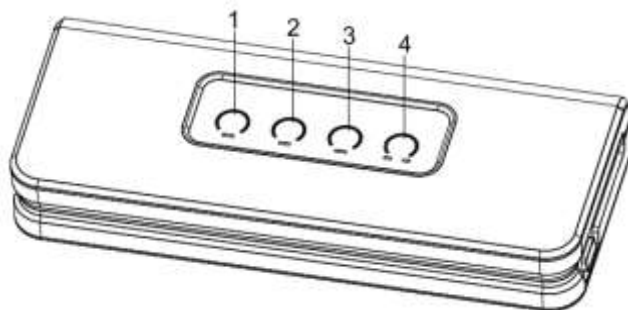
Säilitusviis	Toiduaine	Temperatuur	Tavapärase säilivusaeg	Säilivusaeg vaakumis
Külmikus	Toores liha	5±3 °C	2–3 päeva	8-9 päeva
	Toores kala	5±3 °C	1–3 päeva	4–5 päeva
	Küpsetatud liha	5±3 °C	4–6 päeva	10–14 päeva
	Köögiviljad	5±3 °C	3–5 päeva	7–10 päeva
	Puuviljad	5±3 °C	5–7 päeva	14–20 päeva
	Munad	5±3 °C	10–15 päeva	30–50 päeva
Sügavkülmikus	Liha	–16...–20 °C	3–5 kuud	>1 aasta
	Kala	–16...–20 °C	3–5 kuud	>1 aasta
Toatemperatuuril	Leib	25±2 °C	1–2 päeva	6–8 päeva
	Küpsised	25±2 °C	4–6 kuud	>1 aasta
	Riis/jahu	25±2 °C	3–5 kuud	>1 aasta
	Pähklid	25±2 °C	3–6 kuud	>1 aasta
	Tee	25±2 °C	5–6 kuud	>1 aasta

### 3. Tähtsad ohutusjuhised

1. Hoidke seadet selliselt, et kaas ei oleks lukustatud. Seadme ühendamisel või eemaldamisel pistikupesast ja enne puhastamist hoidke kaas alati lahti.
2. See seade ei ole mänguasi, ärge lubage lapsi seadme lähedusse – kuumenevad osad!
3. Soovitame kasutada tugevdatud vaakumkotte. Seadet ei tohi kasutada muuks kui käesolevas juhendis märgitud otstarbeks.
4. Ärge kasutage kahjustatud seadet.
5. Seadme sulgemislint kuumeneb kasutamisel ja võib põhjustada põletusi. Seadme kasutamisel tuleb olla ettevaatlik.
6. Ärge kunagi üritage seadet ise parandada. Garantiiga seotud küsimustes võtke ühendust edasimüüja või meie garantiiosakonnaga. Kontaktandmed leiate käesoleva juhendi lõpust.
7. Hoidke seade eemal soojusallikatest, nagu ahjud ja pliidad. Ärge kasutage seadet niiskes keskkonnas.
8. Ärge kasutage seadet märgade kätega.
9. Kasutage seadet alati tasasel ja stabiilsel pinnal.
10. Ärge õlitage seadet.
11. Ärge tehke seadet ega selle osi märjaks ega pange vette.

#### 4. Omadused ja funktsioonid

---



#### 9. VAC SEAL

#### 10. SEAL

#### 11. MANU

#### 12. FOOD (Dry/Wet)

#### 1. Nupp VAC SEAL (vaakum/peatamine)

Nupul on 2 funktsiooni:

- Vajutage nuppu ja märgutuli süttib. Seade käivitab automaatse vaakumfunktsiooni ja sulgeb pakendi, kui vaakum on saavutatud. Kui toiming on lõpule viidud, lülitub seade automaatselt välja.
- Vaakumfunktsiooni saate nuppu vajutades igal ajal peatada.

#### 2. Nupp SEAL (sulgemine)

- Vajutage nuppu ja märgutuli süttib. Seade sulgeb paki ja peatub automaatselt, kui toiming on sooritatud.

#### 3. Nupp MANU (käsitsi sulgemine)

- Vajutage nupp alla ja märgutuli süttib. Seade käivitab vaakumfunktsiooni, mis lõpetatakse nupu vabastamisel. Protsessi saab ise reguleerida ja kui soovitud vaakum on saavutatud, vajutage pakendi sulgemiseks nuppu SEAL. See funktsioon sobib eriti hästi leiva

ja teiste habraste ning pehmete toitude pakendamiseks.

- Seade peatab vaakumfunktsiooni automaatselt, kui on saavutatud minimaalne rõhk.

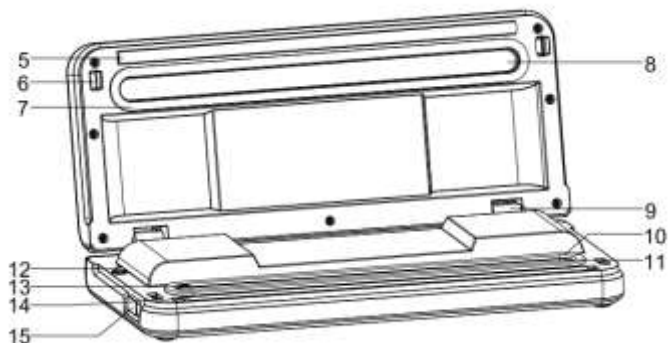
#### 4. Nupp FOOD (toiduaine)

Sellel nupul on kaks funktsiooni. Valige soovitud funktsioon

- DRY: kuivade ainete pakkimiseks, lühem sulgemisaeg
- WET: märgade ainete pakendamiseks, pikem sulgemisaeg

Vajutage soovitud valikut, vaikimisi on valitud kuivpakendamine DRY.

#### Toote joonis:



#### 5. Sulgemislint

Pakitav kott asetatakse selle lindi peale.

#### 6. Lukustus

Lukustab kaane ja alaosa.

#### 7. Ülemine tihend

Tekitab koos alumise tihendiga vaakumi. Olge ettevaatlik, et seda osa mitte kahjustada.

#### 8. Vaakumkamber

Sellesse osasse sisestatakse vaakumkoti suu. Jälgige, et vaakumi tekitamise ajal oleks kotisuu tervenisti selle osa sees.

#### 9. Monoliitne võll

Ühendab kaant alaosaga.

#### 10. Alumine tihend.

Moodustab koos ülemise tihendiga vaakumkambri. Olge ettevaatlik, et seda osa mitte kahjustada.

#### 11. Vaakumkamber

Sellesse osasse sisestatakse vaakumkoti suu. Jälgige, et vaakumi tekitamise ajal oleks kotisuu tervenisti selle osa sees.

#### 12. Automaatne kuumutuslülit

Talitlushäiretest põhjustatud vigastuste vältimiseks. Seade kuumeneb ainult siis, kui ülemine ja alumine osa on teineteise külge fikseeritud.

#### 13. Õhu sisselaskeava

Ühendab vaakumkambrit pumbaga. Jälgige, et te ei kataks seda ava vaakumkotiga.

#### 14. Kuumsulgemine

Sulgeb koti kuumutamise teel õhukindlalt.

#### 15. Kaane avamise nupp

Kaane avamiseks vajutage korraga mõlemat nuppu. Vaakumkambris olev rõhk vabaneb.

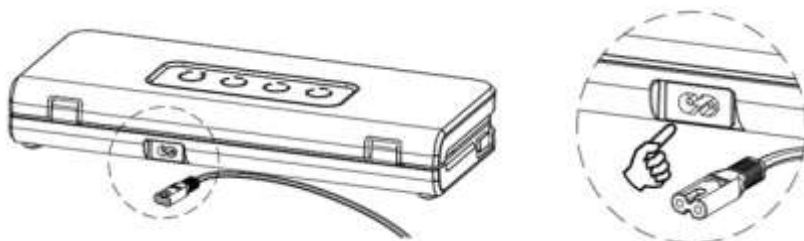


## 5. Kasutamine

---

Vaakumpakendamine vaakumkottidesse

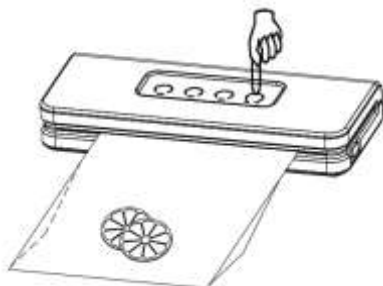
1. Ühendage seade vooluvõrku (joonis 1).
2. Pange vaakumpakendatav toit vaakumkotti.
3. Veenduge, et kotisuu on puhas ja kuiv.
4. Avage seadme kaas, asetage kotisuu vaakumkambri servadest sissepoole ja veenduge, et kotisuu mõlemad küljed asetseksid pealistikku. (Joonis 2)
5. Sulgege kaas. Kui kaas õigesti fikseerida, on mõlemal küljel kuulda klõpsatust.
6. Vajutage nuppu FOOD ja valige sõltuvalt pakendatavast toidust WET (märg) või DRY (kuiv) seadistus. (Joonis 3)
7. Vajutage nuppu Vacuum Seal, misjärel seade vaakumpakendab toidu ja sulgeb automaatselt koti. (Joonis 4)
8. Vajutage mõlemat lukustusnuppu kaane avamiseks, kui vaakumfunktsioon on lõpule jõudnud. (Joonis 5)



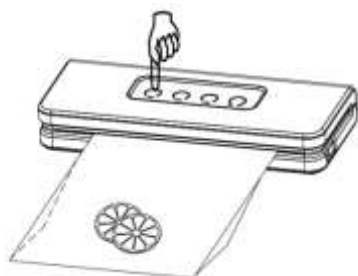
Joonis 1



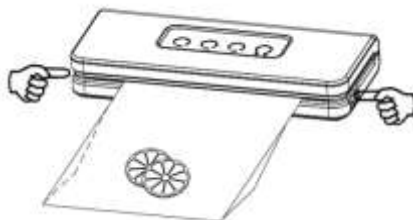
Joonis 2



Joonis 3



Joonis 4



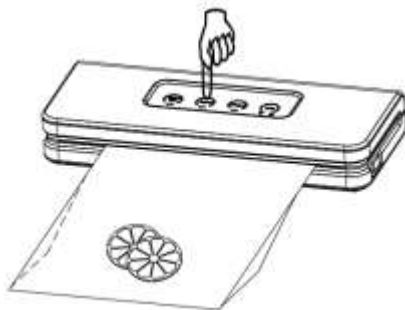
Joonis 5

Koti sulgemine sulgemisfunktsiooniga

1. Avage kaas, asetage kotisuu sulgemislindi peale. Veenduge, et kotisuu oleks täies pikkuses lindi peal. (Joonis 6)
2. Sulgege ja lukustage kaas.
3. Vajutage nuppu SEAL (joonis 7) ja seade sulgeb pakendi automaatselt.



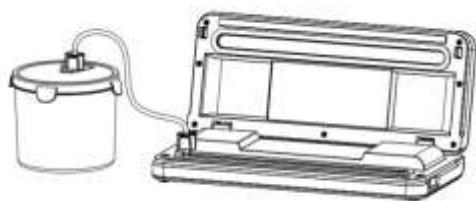
Joonis 6



Joonis 7

### Vaakumi tekitamine säilitusnõus

1. Veenduge, et säilitusnõu kaas oleks puhas.
2. Asetage pakendatavad ained säilitusnõusse. Jätke säilitusnõu ülemisse osasse vähemalt 2,5 cm ruumi ja sulgege kaas.
3. Asetage vooliku teine ots seadmes vastavasse kohta ja teine ots säilitusnõu kaanes olevasse õhu sisselaskeavasse. (Joonis 8)
4. Vajutage nuppu MANU, et alustada vaakumi tekitamist (joonis 9). Seade seiskub automaatselt, kui säilitusnõu saavutab piisava rõhu.
5. Kui vaakumfunktsioon on lõpule jõudnud, eemaldage voolik.



Joonis 8



Joonis 9

NB!

Parema lõpptulemuse saamiseks laske seadmel kottide pakendamise vahepeal umbes minut aega jahtuda. Enne järgmist toimingut puhastage vaakumkamber vedelikest ja toidust.

Kui on ülekuumenemise oht, katkestab seade sulgemisfunktsiooni ja võib tööd jätkata umbes 15 sekundi möödumisel.

Sulgemis- ja vaakumfunktsiooni käigus sulgemislint kuumeneb, vältige enda põletamist ja ärge puudutage sulgemislinti.

## 6. Üldised näpunäited

- Ärge pange vaakumkotti liiga täis.
- Sulgemine õnnestub kõige paremini, kui kotisuu on kuiv ja puhas. Niiskete toiduainete vaakumpakendamiseks valige nupuga FOOD kindlasti WET.
- Enne sulgemist puhastage kotisuu ja seadke see sirgeks.
- Enne vaakumfunktsiooni käivitamist eemaldage kotist liigne õhk, et hõlbustada seadme kasutamist.
- Ärge vaakumpakendage teravate osadega toiduaineid (kalatoidud, rannakarbid), kuna kott võib puruneda.
- Pärast vaakumfunktsiooni (VAC/SEAL) laske seadmel 1 minut jahtuda, seejärel lülitub seade uuesti tavarežiimile.
- Kui vaakumfunktsiooni ei saa lõpule viia, lülitub seade 60 sekundi möödumisel automaatselt välja. Veenduge, et kott oleks seadmesse õigesti sisestatud ja et selles ei oleks auke.
- Pakkimise käigus võib vaakumkambrisse sattuda vähesel määral vedelikku, puru ja/või toiduosakesi. See võib põhjustada pumba ummistumist. Ummistuste vältimiseks võib vaakumkambrisse asetada majapidamispaperit.

Näpunäiteid erinevate toiduainete vaakumpakendamiseks:

- Kõiki köögivilju tuleb enne vaakumpakendamist lühikest aega keeta. Jahutage ja nõrutage köögiviljad enne vaakumpakendamist. Külmutamiseks ettenähtud köögivilju tuleb enne vaakumpakendis hoiule panemist külmutada 1–2 tundi (eraldi asetatuna, et vältida üksteise külge jäätumist). NB! Anaeroobsete bakterite potentsiaalse ohu tõttu ei tohi vaakumpakendada tooreid seeni ja sibulaid.

- Värsketes puuviljades toimuvate ensümaatiliste protsesside tagajärjel võib kott paisuda ja puruneda. Puuvilju soovitatakse hoida vaakumnõuga külmikus.

- Liha ja kala: parima tulemuse saamiseks võiks liha ja kala enne vaakumpakendamist umbes 1–2 tundi külmutada. Puuviljad tuleb enne vaakumpakendamist koorida.

- Kuumad vedelikud ei sobi vaakumpakendamiseks. Vedelikud, nagu supid ja puljongid, tuleb enne vaakumpakendamist külmutada külmumist taluvas anumas või jääkuubikuvormis, kuni vedelik on läbi külmunud. Eemaldage külmutatud vedelik mahutist või vormist ja pakendage see vaakumkotti või vaakumnõusse. Tõstke vaakumkott või vaakumnõu sügavkülma. Pidage meeles, et vedelik tuleb enne vaakumnõusse pakendamist teises anumas eelnevalt külmutada. Vastasel korral võib vaakumnõu sügavkülmas kahjustada saada ja praguneda.

- Tavaliselt riknevaid toiduaineid hoitakse külmikus või sügavkülmas. Vaakumpakendatud toit säilib kauem, kuid siiski mitte igavesti. Jälgige hoolikalt säilivusaegu ja järgige vaakumpakendusseadme kasutamisel hügieeninõudeid.

- Paljud toidud, näiteks juustud, on müügil vaakumpakendis. Vaakumpakendusseadme abil saate hoida toiduaineid pärast pakendi avamist kauem värskena ja maitsvana.

- Kuivained, nagu jahu, riis ja küpsetussegud, püsivad vaakumpakendis kauem värsked.

- Pagaritooted on soovitatav enne vaakumpakendamist külmutada, et need paremini vormi hoiaksid.

Muud kasutusosalad:

- Külm kompress nihestuste vms raviks: täitke kott 2/3 ulatuses veega ja sulgege kotisuu sulgemisfunktsiooniga. Külmutage kotti sügavkülmas.
- Vaakumpakendusseadet saab kasutada ka oluliste dokumentide, postmarkide, fotode, ehete, kosmeetikatoodete jms säilitamiseks.

## 7. Puhastamine ja hooldus

1. Enne puhastamist eemaldage seade alati vooluallikast.
2. Ärge pange seadet vette.
3. Vältige abrasiivsete puhastusvahendite kasutamist, sest need võivad seadet kahjustada.
4. Puhastage seadet nõrga seebilahuse ja pehme lapiga.
5. Enne kui seadet pärast puhastamist kasutate, tuleb veenduda, et see oleks täielikult kuivanud.

Vaakumkottide puhastamine:

Peske vaakumkotte sooja veega, millele on lisatud tilk nõudepesuvahendit.

### **NB!**

- Hügieenilistel põhjustel ärge kasutage korduvalt vaakumkotte, milles on hoitud toorest liha, kala või rasvaseid toite. Ärge taaskasutage keedetud või mikrolaineahjus kasutatud kotte.
- Ettevaatust, botulism! Vaakumpakendamisega kaasneb harvaesinev, kuid väga tõsine toidumürgistuse oht. Eriti suurt ohtu kujutab vaakumpakendatud kuumsuitsukala, kuid botulismi võivad kanda ka mõningad köögiviljad ja liha. Botulismi eest kaitseb säilitamine piisavalt külmas (alla +3 °C).
- Ärge vajutage hoiule pandava seadme kaant nii, et see lukustub. See võib kahjustada tihendeid.

## 8. Vigade tuvastamine

Seade ei hakka tööle

1. Veenduge, et pistik oleks pistikupesas.
2. Veenduge, et ühendusjuhe ei oleks kahjustatud.
3. Veenduge, et vaakumkott oleks seadmesse õigesti paigaldatud.

Koti sisse jääb õhku

1. Vaakumfunktsiooni toimimiseks peab kotisuu olema täielikult vaakumkambris.
2. Kontrollige sulgemislindi ja vaakumkambri pindu; eemaldage mustus.
3. Vaakumkott võib lekkida. Kontrollige koti seisukorda nii, et lasete kotti veidi õhku, sulgete koti ja asetate seejärel vee alla. Kui kotist tuleb õhumulle, siis kott lekib. Sulgege kott uuesti või kasutage uut kotti.
4. Kasutage ainult vaakumseadmete jaoks mõeldud kotte.
5. Liitekoht võib lekkida, kui selle vahele on jäänud toiduraasuke, rasva või vedelikku. Avage kott, puhastage ja sirgendage sulgemisala ja proovige uuesti sulgeda.

Seade ei alusta sulgemist pärast vaakumi tekitamist

1. Seadmel on sisseehitatud vaakumiandur. Seade ei sulge kotti, kui vaakumprotsessi käigus ei ole saavutatud piisavat rõhku. Kontrollige, et sulgemislint ja vaakumkambri servad oleksid puhtad ja õiges kohas, ning proovige uuesti.
2. Kontrollige, et tihendid oleksid kahjustamata ja puhtad ning õiges kohas.
3. Vaakumkott võib lekkida. Kontrollige koti seisukorda nii, et lasete kotti veidi õhku, sulgete koti ja asetate seejärel vee alla. Kui kotist tuleb õhumulle, siis kott lekib. Sulgege kott uuesti või kasutage uut kotti.

Pärast sulgemist pääseb õhk koti sisse

1. Liitekoht võib lekkida, kui selle vahele on jäänud toiduraasuke, rasva või vedelikku. Avage kott, puhastage ja sirgendage sulgemisala ja proovige uuesti sulgeda.
2. Kui kotti pääseb õhku, läheb toit kiiresti halvaks. Ärge kasutage toitu, mille vaakumkotti on säilitamise ajal sattunud õhku.

Kott sulab

Avage seadme kaas ja laske sulgemislindil ja vastasdetailil mõned minutid jahtuda.

Veenduge, et kasutatavad kotid on ette nähtud vaakumpakendusseadme jaoks.

## 9. Tehnilised andmed

Mudel	7379
Võimsus	130–170 W
Imemisvõimsus	5–7 liitrit minutis
Sulgemisaeg	8–10 sekundit
Vaakumfunktsiooni kestus	≤30 s
Maksimaalne rõhk	60 kPa
Müratase	≤68 dB
Koti maksimaalne laius	≤300 mm
Mõõtmed	370 × 150 × 59 mm
Netokaal	1,03 kg

## Seadmete ja akude käitlemine



Pärast Euroopa direktiivi 2002/96/EL rakendumist liikmesriikides kohalduvad järgmised punktid.

Elektri- ja elektroonikaseadmeid ei tohi visata olmeprügi hulka. Tarbijad on vastavalt seadusele

kohustatud elektri- ja elektroonikaseadmed nende kasutusaja lõppedes tagastama selleks

ettenähtud avalikku kogumiskohta või müügikohta. Sellekohased üksikasjad on sätestatud vastava liikmesriigi seadustes. See sümbol toote, selle kasutusjuhendi või pakendi peal tähendab, et selle toote puhul peab täitma neid ettekirjutisi. Materjalide taaskasutamisega või vanade seadmete muul moel utiliseerimisega aitate oluliselt kaasa meie keskkonna kaitsele.

Blue Import BIM Oy, Hampuntie 12-14 36220 Kangasala, Soome