



Vakuumikone

Käyttöopas

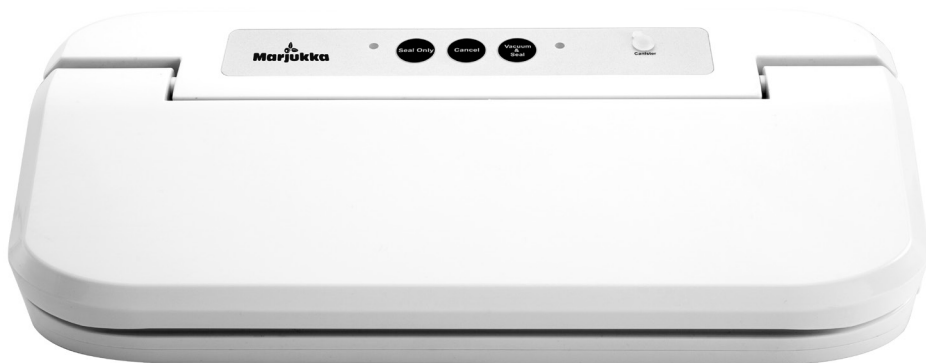
VS150-N

220–240 V, 50 Hz

150 W



Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/Изготовитель:
Marjukka Finland, PO Box 499, FI-33101 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия



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, vaihto 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 jäähdytystä tai pakastusta. Kaikki pilaantuvat elintarvikkeet, jotka vaativat jäähdytystä, 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.

Ruoanlaittovinkkejä ilmatiivistä vakuumipussia varten

Kypsennys, sulatus, uudelleenkuumennus ja hauduttaminen vakuumipussissa auttaa säilyttämään ruoan aromin. Se helpottaa myös puhdistusta, sillä kattila ei likaannu. Kun vakuumipussissa olevaa ruokaa lämmitetään mikroaaltouunissa, pistä pussiin reikä, jotta kuuma ilma pääsee ulos. Voit lämmittää ruokaa vakuumipussissa 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 kiehuvaan 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 vakuumipusseihin. Kun olet tyhjiöpakannut vihannekset, laita ne takaisin pakastimeen.

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

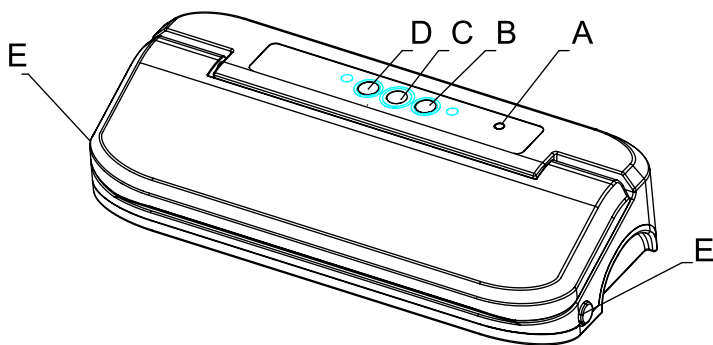
Jauhemaisten elintarvikkeiden valmisteluvinkkejä

Jauhot ja muut jauhemaiset elintarvikkeet kannattaa tyhjiöpakata asettamalla ne alkuperäisessä pakkauksessaan vakuumipussien 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 vuoassa, leipävuossa tai jääpatalarjottimella kiinteään muotoon. Irrota jäätynyt 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

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 sammuu 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 perunalastupussit) ja pidetään ruoat suljettuna ilmatiiviisti.

E. Vapautuspainike

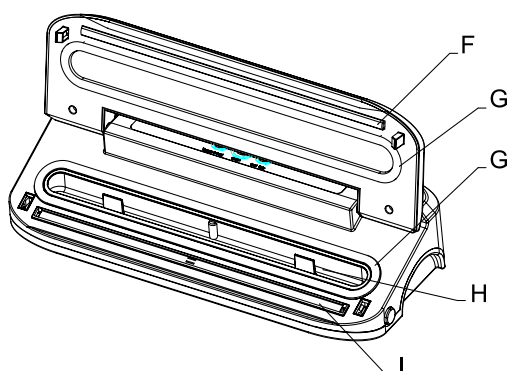
Painike avaa kannen, kun saumaustoiminto on päätynyt.

F. Kuminen saumausnauha

G. Saumatiivisteet (ylhäällä ja alhaalla)

H. Imukammio (jossa irrotettava imupaikka helppoa puhdistusta varten)

I. Lämmityselementti



Halutun kokoisten pussien tekeminen

1. Vedä riittävästi pussimateriaalia tyhjiöpakattavaa elintarviketta varten lisättynä 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 tiivistysalueelle 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 ylikuumenemisen 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. Laite 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 puhdista laitetta hankaavilla aineilla.
4. Pyyhi laitteen ulkopinta pehmeällä ja kostealla liinalla ja saippualla.
5. Puhdista ruoka- tai nestejäämät laitteen sisäpuolelta paperipyyhkeellä.
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 tiviistyspainiketta

- 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 johdon-suojakatkaisijat tai sulakkeet.
- Tarkista, että olet kytkenyt laitteeseen virran laitteen takana olevalla virtakytkimellä.
- 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 tiiviys. 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 elintarvikkeessa 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.



Vakuumförseglare för livsmedel

Användarhandbok

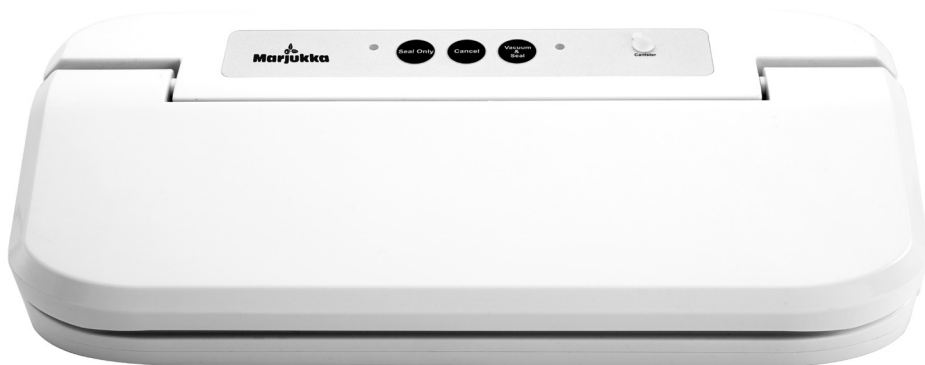
VS150-N

220–240 V, 50 Hz

150 W



Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/Изготовитель:
Marjukka Finland, PO Box 499, FI-33101 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия



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 vägletts 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 servicerepresentant 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 förlängningssladdar om försiktighet uppvisas i samband med användningen av dessa. Vid användning av en förlängningssladd ska dess märkspänning vara minst lika stor som apparatens märkspänning. Den längre förlängningssladden 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 förlängningssladden. Detta gäller särskilt barn.

Upptäck fördelarna med ditt vakuumförseglingssystem

Tack för att du har valt denna vakuumförseglare.

Med den nya vakuumförseglaren stänger du locket lätt genom att trycka ned det på båda sidorna. Tryck på vakuumknappen när locket är stängt och låt vakuumförseglaren sköta resten! Apparaten suger ut all luft och förseglar sedan påsen. Tryck på knappen på båda sidorna av apparaten för att öppna locket. Vakuumet bevarar livsmedlens fräschhet! Ditt nya vakuumförseglingssystem omfattar följande:

- Vakuumförseglare VS150-N
- Användarhandbok

Riktlinjer för vakuumförsegling

Livsmedelsförvaring och -säkerhet

VIKTIGT: Vakuumförpackning ersätter INTE kyl- eller frysförvaring. Känsliga livsmedel som kräver kylförvaring ska förvaras i kylskåp eller frys efter vakuumförpackningen.

För att förlänga livsmedlens hållbarhet på bästa sätt är det viktigt att livsmedlen är färska när de ska vakuumförpackas. Om redan försämrade livsmedel vakuumförpackas saktas endast försämringsprocessen ned. Vakuumförsegling förhindrar inte mögelltillväxten. 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 vakuumförsegling

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 mikrovågsugnen - tina inte upp känsliga livsmedel i rumstemperatur.

Råd för förberedelse av kött och fisk:

Frys in kött och fisk 1 - 2 timmar före vakuumförpackningen. 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 vakuumförpackningen.

Råd för förberedelse av ostar:

Vakuumförpacka 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 mjukostar vakuumförpackas.

Riktlinjer för förberedelse av grönsaker:

Blanchering är en process som bör göras innan grönsaker vakuumförpackas. 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 örter; 3 - 4 minuter för sockerärter, skivad zucchini eller broccoli; ca 5 minuter för morötter; 7 - 11 minuter för majscolvar. Sänk ned grönsakerna i kallt vatten efter blancheringen för att avbryta tillagningsprocessen.

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 vakuumförpackningen. VIKTIGT: Med anledning av risken för anaeroba bakterier ska inte färsk svamp, lök och vitlök vakuumförpackas.

Råd för förberedelse av livsmedel i pulverform:

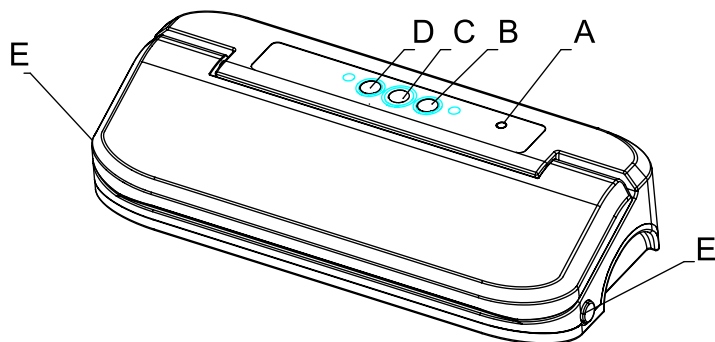
Vid vakuumförpackning av livsmedel i pulverform såsom mjöl rekommenderas det att placera deras originalförpackning i vakuumpåsarna. Det fina pulvret kan sugas in i apparaten och leda till skador som förkortar förseglarens livslängd.

Råd för förberedelse av vätskor:

Före vakuumförpackning 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 vakuumförpacka 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 mikrovågs-säker form i mikrovågsugn eller i svagt sjudande vatten under 75 °C.

Produktegenskaper



A. Anslutning för vakuumbehållare

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

Stoppar 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 vakuumprocessen 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

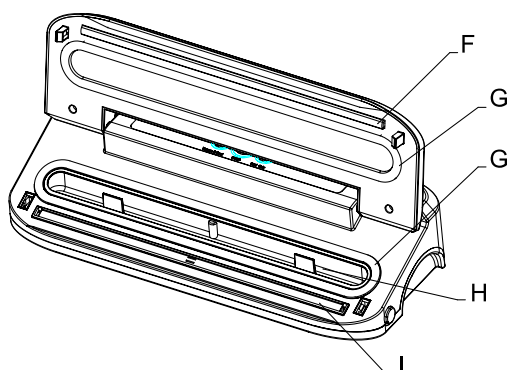
Tryck för att öppna locket när förseglingsprocessen är slutförd.

F. gummiremsa

G. Packningar (uppe och nere)

H. Vakuumkammare (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 vakuumförpackas 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 tätningssområdet.
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 vakuumförsegling.
VARNING: Låt apparaten svalna. Vänta minst 20 sekunder mellan förseglingarna. 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.

Vakuumförsegling 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 vakuum- och förseglingsknappen för att starta vakuumprocessen. 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 milt 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 vakuumkammaren. Använd milt diskmedel och en varm fuktig trasa för att torka bort ev. vätska i vakuumkammaren. Torka torrt ordentligt.

Felsökning

Inget händer när jag trycker på vakuumknappen:

- 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 vakuumkammaren.
- 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 sugs 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 försegl påsen igen.
- Kontrollera att påsen har förts in korrekt i vakuumkammaren.
- 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 sugas 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 försegl 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 försegl påsen igen eller använd en ny påse. Frys in livsmedel med mycket vätska delvis före vakuumförseglingen.
- 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 försegl påsen igen.

Påsen går inte att försegl:

- 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 försegl 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 förseglingarna.

Serviceinstruktioner

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



Vacuum Food Sealer User Manual

VS150-N

220–240 V, 50 Hz

150 W



Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/Изготовитель:
Marjukka Finland, PO Box 499, FI-33101 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия



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.

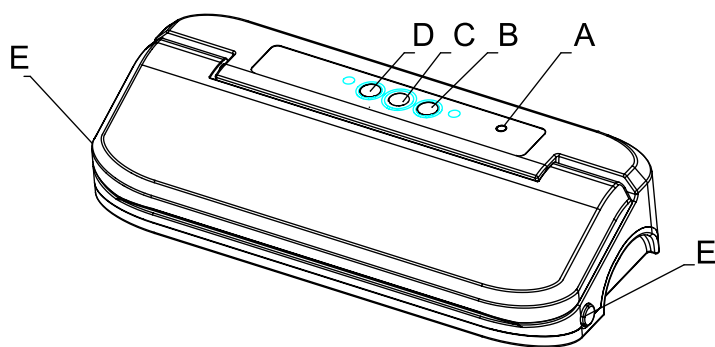
Preparation Hints for Powdery Foods:

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

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

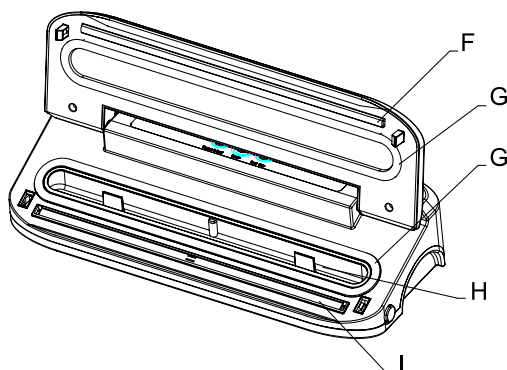
Press to open the lid after the sealing process is completed.

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.



Toidu vaakumpakendaja

Kasutusjuhend

VS150-N

220–240 V, 50 Hz

150 W



Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/Изготовитель:
Marjukka Finland, PO Box 499, FI-33101 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия



Olulised ohutusnõuded

Lugege kõik juhised ja hoiatused läbi nii, et saate nendest enne seadme kasutamist aru.

1. Lugege juhised hoolikalt läbi.
2. Seadme kasutamine mänguasjana on keelatud.
3. Lapsed ei tohi seadet kasutada.
4. Ärge kasutage seadet, kui toitejuhe või pistik on saanud kahjustada.
5. Ärge kasutage seadet märjal või kuumal pinnal või soojusallika lähedal.
6. Kasutage seadet ainult tasasel pinnal.
7. Ärge kastke ühtegi seadme osa, toitejuhet ega pistikut vette või muusse vedelikku.
8. Seadme toite katkestamiseks tõmmake pistik pesast välja. Ärge tõmmake pistikut välja juheta.
9. Tõmmake pistik pesast välja iga kord enne seadme puhastamist ja siis, kui seade ei ole kasutusel.
10. Kui toitejuhe või seade ise on kahjustada saanud, laske vajalikud hooldus-, vahetus- või parandustööd teha spetsialistil.
11. Toode nõuab hoolikat järelevalvet, kui seda kasutatakse laste juuresolekul.
12. Seade ei ole ette nähtud kommertskasutuseks. Kui tihendate üle 20 koti järjest, tehke vähemalt 25 minuti pikkune paus, enne kui kasutate seadet edasi.
13. Hoidke seadme ülemise kaane lukustus lahti, kui seade ei ole kasutusel.
14. Vähemalt 8-aastased lapsed ning tavapärasest nõrgemate füüsiliste, sensoorsete või vaimsete võimete või väheste kogemuste ja teadmistega isikud

võivad seadet kasutada järelevalve all või siis, kui neile on selgitatud seadme kasutamist ja kasutamisohtust ning nad mõistavad seadme kasutamisega kaasnevat ohte. Ärge laske lastel seadmega mängida. Lapsed ei tohi ilma järelevalveta seadet puhastada ega hooldada.

14. Kui toitejuhe on saanud kahjustada, peab tootja ise, tootja hoolduspartner või muu pädev isik selle ohu ennetamiseks välja vahetama.

See seade on ette nähtud AINULT KODUS KASUTAMISEKS.

Ärge proovige seadet ise hooldada. Hooldus tuleb lasta teha spetsialistil.

Lühike toitejuhe vähendab riski, et keegi võib sellele peale astuda või selle otsa komistada.

Pikendusjuhtmete kasutamine ei ole keelatud, kui neid kasutatakse hoolikalt. Pikendusjuhtmele märgitud toitepinge peab olema vähemalt sama suur kui seadmele märgitud toitepinge. Pikendusjuhe tuleb paigutada nii, et see ei ripne üle tööpinna või lauaplaadi serva, et selle otsa ei komistataks, et see ei jää millegi külge kinni ja näiteks lapsed ei pääse seda tirima.

Vaakumpakendaja kasutusele võtmine

Kui uus vaakumpakendaja on kasutusel, sulgege kaas vajutades seda mõlemalt poolt. Kui kaas on paika lukustunud, vajutage vaakumpakendamise- ja tihendamispumpu.

Seade eemaldab õhu ja tihendab koti. Vabastage kaas vajutades seadme mõlemal küljel olevaid nup-

pe. Teie toiduained on nüüd vaakumpakitud!
Teie uus vaakumpakendamissüsteem koosneb järgmistest osadest:

- vaakumpakendaja VS150-N
- kasutusjuhend

Juhised vaakumpakendamiseks

Toiduainete säilitamine ja ohutus

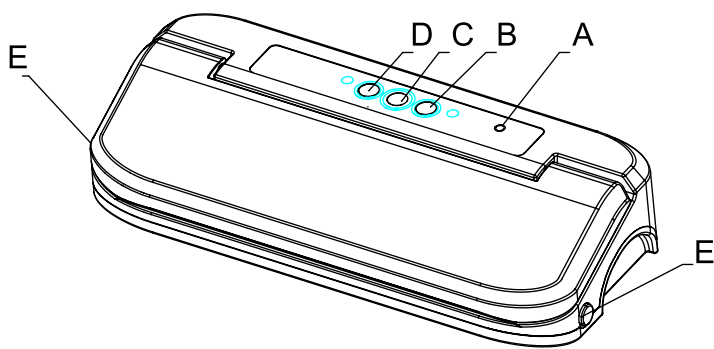
OLULINE TEAVE: vaakumpakendamine EI asenda jahutamist või sügavkülmutamist. Kõiki riknevaid toiduaineid, mis nõuavad jahutamist, tuleb pärast vaakumpakendamist hoida külmkapis või sügavkül-
mikus.

Toiduainete säilivusaega saab kõige paremini pikendada nende vaakumpakendamisega värselt. Kui toit on hakanud rikkuma, võib vaakumpakendamine ainult aeglustada rikkumisprotsessi. Vaakumpakendamine ei hoia ära hallituse teket. Hapniku-
vaeses keskkonnas võib kasvada ka muid haigusi tekitavaid mikroorganisme, mille eemaldamine võib nõuda teistsuguseid meetmeid.

OLULINE TEAVE:

- sulatage toiduained üles alati külmkapis või mikrolaineahjus – ärge sulatage riknevaid toiduaineid toatemperatuuril.
- Anaeroobsete bakterite riski tõttu ei tohi kunagi vaakumpakendada pehmeid juuste, värskeid seeni, sibulat ega küüslauku.

Toote omadused



A. Ava vaakumkarbile

Sisestage lisavarustusse kuuluva vooliku üks ots sellesse avasse ja teine ots karbi kaanel olevasse avasse ning seejärel laske seadmel karbist õhk eemaldada.

B. Õhu eemaldamise ja hermeetiliselt sulgemise nupp

Vajutage seda pakendist õhu eemaldamiseks ja toidu õhukindlalt sulgemiseks. Seade lülitub automaatselt välja.

C. Tühistamisnupp

Peatab viivitamata käimasoleva funktsiooni.

D. Ainult hermeetiliselt sulgemise nupp

Sellel nupul on kolm rakendust:

1. Vajutage seda rullist kottide valmistamisel nende hermeetiliselt sulgemiseks.
2. Vajutage seda õhu eemaldamise protsessi seiskamiseks ja koti hermeetiliselt sulgemise alustamiseks. Vältib õrnade toiduainete laia-
litsumist.
3. Vajutage seda polüesterkilest (Mylar) kottide (nt kartulikrõpsude kott) hermeetiliselt sulgemiseks, et toiduained oleksid õhukindlalt suletud.

E. Vabastamisnupp

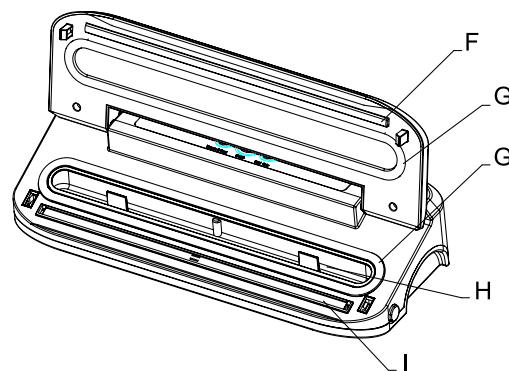
Vajutage seda kaane avamiseks pärast sulgemisprotsessi lõppu.

F. Kummist tihendusriba

G. Tihendavad tihendid (üleval ja all)

H. Vaakumkamber (koos eemaldatava vaakumpiluga puhastamise hõlbustamiseks)

I. Kuumutuselement



Soovitava suurusega kottide tegemine

1. Tõmmake vaakumpakendatava toiduaine jaoks piisavalt kotimaterjali ja lisage 5 cm varu. Lõigake rullist sobiva pikkusega kott kääride või terava noa abil. Veenduge, et lõikate sirgelt. Ühendage pistik pistikupesasse.
2. Avage kaas. Asetage lõigatud koti teine ots tihenduslindi peale. Pole viga, kui tihenduspiirkonda satub kogemata materjali.
3. Sulgege kaas tugevasti vajutades seda mõlemalt poolt alla. Kontrollige, et kaas ei avane. Kui kaant ei saa kergitada, olete kaane õigesti paika lukustanud.
MÄRKUS: tihenduslint EI tööta õigesti, kui kaas ei ole lukustunud. Kontrollige, et kaas on lukustunud mõlemalt poolt, et tihendamine õnnestuks hästi.
4. Kui kaas on lukustunud, tehke soovitava suurusega kott vajutades tihendamisenuppu.
Tihendamisprotsessi ajal põleb märgutuli.
5. Kui tihendamine on valmis, märgutuli kustub. Vajutage seadme mõlemal küljel olevaid vabastamisnuppe ja võtke vastvalminud kott seadmest välja.
6. Kott on nüüd valmis vaakumpakendamiseks.
HOIATUS: andke seadmele piisavalt aega jahtuda. Oodake tihendamiste vahel vähemalt 20 sekundit. Kui kasutada seadet liiga intensiivselt, lülitub see ülekuumenemise vältimiseks automaatselt välja. Sel juhul oodake 20 minutit, kuni seade jahtub.

Vaakumpakendamine vaakumkottidega

1. Pange vaakumpakendatavad toiduained eellõigatud või sobivasse mõõtu lõigatud kotti. Jätke sisu ja koti ülaosa vahele vähemalt 5 cm tühja ruumi, et kott saaks kokku tõmbuda.
2. Avage kaas ja pange koti lahtine ots imikanalisse.
3. Sulgege kaas tugevasti vajutades seda mõlemalt poolt alla. Kontrollige, et kaas ei avane. Kui kaant ei saa kergitada, olete kaane õigesti paika lukustanud.
4. Alustage vaakumpakendamist vajutades vaakumpakendamise- ja tihendamise nuppu. Seade eemaldab kotist õhu ja tihendab koti.
5. Kui märgutuli on kustunud, vabastage kott vajutades seadme mõlemal küljel olevaid vabastamisnuppe.



Hooldus ja puhastamine

1. Enne seadme puhastamist tõmmake selle pistik alati pesast välja.
2. Ärge kastke seadet vette.
3. Ärge puhastage seadet abrasiivsete vahenditega.
4. Pühkige seadme välispinda seebivees niisutatud pehme lapiga.
5. Eemaldage toidu- või vedelikujäägid seadme siseküljelt paberkäterätikuga.
6. Kuivatage kõik osad hoolikalt, enne kui ühendate seadme vooluvõrku ja kasutate seda uuesti.
7. Vaakumkambrisse võib koguneda kottidest välja valgunud vedelikke. Pühkige vedelikujäägid vaakumkambrist sooja pehme lapi ja õrnatoimelise nõudepesuvahendiga. Kuivatage hoolikalt.

Veaotsing

Seade ei reageeri vaakumpakendamise- ja tihendamise nupu vajutamisele

- Kontrollige, et toitejuhe on ühendatud õigesti pistikupesaga.
- Kontrollige, et toitejuhe on terve.
- Kontrollige pistikupesa korrasolekut ühendades sellega mõne muu seadme. Kui see ei tööta, kontrollige juhtme kaitselüliteid või sulavkaitsmeid.
- Kontrollige, et seade on selle tagaküljel olevast toitelülitist sisse lülitatud.
- Kontrollige, et kott on õigesti vaakumkambrisse asetatud.
- Kontrollige kaane lukustust vajutades seda mõlemalt poolt alla.
- Laske seadmel 25 minutit jahtuda ja proovige seejärel uuesti.

Õhk ei välju kotist

- Kontrollige, et eeltihendatud kottides ei ole pragusid, volte, kortse või auke.
- Kontrollige, et ülemised ja alumised tihendid ei ole lõdvad, kulunud või katkised.
- Kui toiduaine sisaldab palju vedelikku, ei pruugi kott tihedalt sulguda. Lõigake kott lahti, pühkige selle ülaosa kuivaks ja tihendage uuesti.
- Kontrollige, et kott on õigesti vaakumkambrisse asetatud.
- Kontrollige, et olete asetanud koti õigesse kohta. Kui teete koti rullmaterjalist, kontrollige, et lõigatud tüki ots on tihenduslindi peal.

Kott sulab

Tihenduslint võib olla tihendamise ajal liiga kuum. Laske seadmel kasutuskordade vahel 20 sekundit jahtuda. Kui koti sulamine jätkub, laske seadmel enne kasutamist jahtuda 25 minutit, kaas püstasendis.

Pärast õhu eemaldamist on õhk vaakumkotti tagasi pääsenud

- Kontrollige koti õhutihedust. Kotil võib olla auk või korts, mille kaudu õhk pääseb tagasi kotti. Lõigake kott ettevaatlikult lahti ja tihendage see uuesti või kasutage uut kotti.
- Kontrollige, et toiduainest ei ole pääsenud koti tihendisse niiskust või vedelikku. Võite olla sunnitud koti lahti lõikama ja uuesti tihendama või kasutama uut kotti. Kui toiduaine sisaldab palju vedelikku, sügavkülmutage see osaliselt enne vaakumpakendamist.
- Kontrollige, kas toiduainel on teravaid servi, mis oleksid võinud koti lõhkuda. Kui leiate augu, vaakumpakendage toiduaine uude kotti.
- Kontrollige, et tihenduslindi piirkonda ei ole sattunud vedelikku.
- Kontrollige, et ülemised ja alumised tihendid ei ole lõdvad, kulunud või katkised.
- Kui toiduaine sisaldab palju vedelikku, ei pruugi kott tihedalt sulguda. Lõigake kott lahti, pühkige selle ülaosa kuivaks ja tihendage uuesti.

Kott ei sulgu tihedalt

- Kontrollige, et eeltihendatud servades ei ole pragusid, volte, kortse või auke.
- Kui toiduaine sisaldab palju vedelikku, ei pruugi kott tihedalt sulguda. Lõigake kott lahti, pühkige selle ülaosa kuivaks ja tihendage uuesti.
- Kontrollige, et olete asetanud koti õigesse kohta. Kui teete koti rullmaterjalist, kontrollige, et lõigatud tüki ots on tihenduslindi peal.
- Kontrollige, et olete andnud seadmele piisavalt aega jahtuda. Oodake tihendamiste vahel 20 sekundit.

Hooldus

1. ÄRGE proovige seadme elektrilisi või mehaanilisi funktsioone ise parandada või seadistada.
2. Kui arvate, et seade vajab remonti, pöörduge hooldusettevõtte poole.



Pārtikas vakuumiepakojšanas ierīce

Lietošanas pamācība

VS150-N

220–240 V, 50 Hz

150 W



Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/Изготовитель:
Marjukka Finland, PO Box 499, FI-33101 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия



Svarīgi drošības norādījumi

Pirms iekārtas lietošanas izlasiet visas pamācības un brīdinājumus.

1. Uzmanīgi izlasiet norādījumus.
2. Iekārta nav rotaļlieta.
3. Šo iekārtu nedrīkst izmantot bērni.
4. Neizmantojiet iekārtu, ja ir bojāts tās strāvas vads vai kontaktdakša.
5. Neizmantojiet iekārtu uz slapjas vai karstas virsmas vai siltuma avotu tuvumā.
6. Izmantojiet iekārtu tikai uz līdzenas virsmas.
7. Neiemērciet nevienu iekārtas daļu, strāvas vadu vai kontaktdakšu ūdenī vai citā šķidrumā.
8. Atvienojiet iekārtu no strāvas padeves, izņemot kontaktdakšu no kontaktligzdas. Nevelciet kontaktdakšas aiz vada. Izņemiet kontaktdakšu no kontaktligzdas, ja iekārtu neizmantojat vai pirms tās tīrīšanas.
9. Ja strāvas vadam vai iekārtai ir bojājumi, attiecīgie apkopes, nomaiņas vai remonta darbi ir jāveic kvalificētam speciālistam.
10. Ja iekārta tiek izmantota bērnu tuvumā, nepieciešama stingra uzraudzība.
11. Iekārta nav paredzēta komerciālai lietošanai. Ja pēc kārtas tiek aizkausēti vairāk nekā 20 maisi, pirms turpināt iekārtas izmantošanu, pagaidiet vismaz 25 minūtes.
12. Kamēr iekārta netiek izmantota, tās augšējā vāka fiksatoru atstāji atvērtu.

13. Šo iekārtu var izmantot bērni no 8 gadu vecuma un personas, kuru fiziskās, maņu vai garīgās spējas ir ierobežotas vai kurām trūkst pieredzes vai zināšanu, ja šīs personas tiek uzraudzītas vai ir instruētas par iekārtas drošu izmantošanu un tās saprot ar iekārtas izmantošanu saistītos riskus. Bērni nedrīkst rotaļāties ar šo iekārtu. Bērni bez uzraudzības nedrīkst tīrīt šo iekārtu, kā arī veikt ar tās funkcijām saistītas darbības.

14. Ja strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, ražotāja pārstāvim vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju, lai novērstu iespējamus riskus.

Šī iekārta ir paredzēta **TIKAI LIETOŠANAI SADZĪVES APSTĀKĻOS.**

Nemēģiniet pašrocīgi veikt iekārtas apkopi. Apkope ir jāveic kvalificētam speciālistam. Īss strāvas vads samazina aizķeršanās un pakļupšanas risku. Atļauts izmantot pagarinātājevadus, ja tas tiek darīts uzmanīgi. Pagarinātājevada norādītajam darba spriegumam ir jābūt vismaz tikpat lielam kā uz iekārtas norādītajam darba spriegumam. Pagarinātājevads ir jāpielāgo tā, lai tas nenokarātos no virsmas vai galda, lai aiz tā nevarētu pakļupt, tas nekur neaizķertos un to nevarētu pavilkst, piemēram, bērni.

Vakuuma iepakojšanas sistēmas izmantošanas uzsākšana

Pirms jaunās vakuuma iekārtas izmantošanas aizvēriet vāku, piespiežot to no abām pusēm. Kad vāks ir nofiksēts vietā, nospiediet vakuuma radišanas un aizkausēšanas taustiņu. Iekārta izsūc gaisu un aiz-

kausē maisiņu. Lai attaisītu vāku, nospiediet taustiņus abās iekārtas pusēs. Tagad pārtika ir iepakota vakuumā!

Jaunās vakuuma iepakojšanas sistēmas komponenti:

- Vakuuma iepakojšanas iekārta VS150-N
- Lietošanas pamācība

Norādes par iepakojšanu vakuumā

Pārtikas produktu glabāšana un drošība

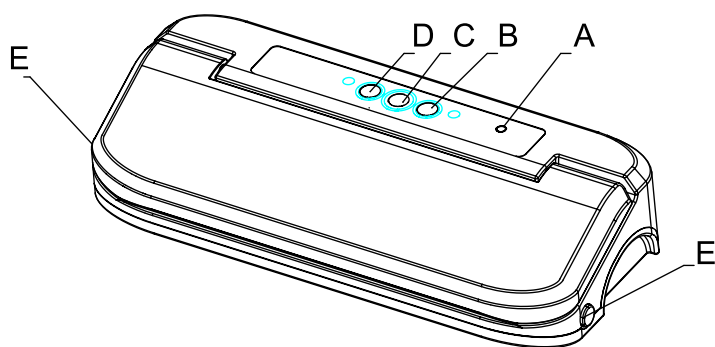
SVARĪGI! Iepakojšana vakuumā neaizsargā atdzesēšanu vai sasaldēšanu. Visi ātrbojīgie pārtikas produkti, kam nepieciešama saldēšana, pēc iesaiņošanas vakuumā jāglabā ledusskapī vai saldētavā.

Glabājot pārtikas produktus, iepakojšana vakuumā var maksimāli pagarināt to lietošanas laiku. Kad ēdiens sāk bojāties, vakuuma iepakojums vienmēr var palēnināt bojāšanās procesu. Vakuuma iepakojums nenovērš pelējuma veidošanos. Vidē, kurā ir maz skābekļa, joprojām var attīstīties citi slimības izraisīti mikroorganismi, kuru likvidēšanai ir vajadzīgi citi līdzekļi.

SVARĪGI!

- Pārtikas produktus vienmēr atkausējiet ledusskapī vai mikroviļņu krāsnī – ātrbojīgus pārtikas produktus neatkausējiet istabas temperatūrā.
- Mīkstos sierus, svaigas sēnes, sīpolus/ķiplokus nav jāiepako vakuumā – tas var izraisīt anaerobo baktēriju veidošanos.

Produktu īpašības



A. Caurulītes pieslēgvieta vakuuma izveidei kārbās

Vienu caurulītes galu ievietojiet šajā pieslēgvieta, bet otru galu ievietojiet kārbas vāciņa atverē un pēc tam pagaidiet, kamēr ierīce izveido kārbā vakuumu.

B. Vakuuma izveides un hermetizēšanas poga

Šo pogu izmanto vakuuma izveidei pārtikas iepakojumos un to hermētiskai noslēgšanai. Pēc tam ierīce automātiski izslēdzas.

C. Atcelšanas poga

Nekavējoties aptur notiekošo darbību.

D. Poga tikai hermetizēšanas funkcijai

Šai pogai ir trīs pielietojumi:

1. Hermētiskuma izveidei maisiņos, kas tiek veidoti no ruļļa.
2. Tūlītējai vakuuma procesa apturēšanai un maisiņa hermētiskai noslēgšanai. Nesaspiež viegli lūztošus un drūpošus pārtikas produktus.
3. Hermētiskai pārtikas produktu iepakojuma noslēgšanai Mylar maisiņos (piemēram, kartupeļu čipsu maisiņos).

E. Atlaišanas poga

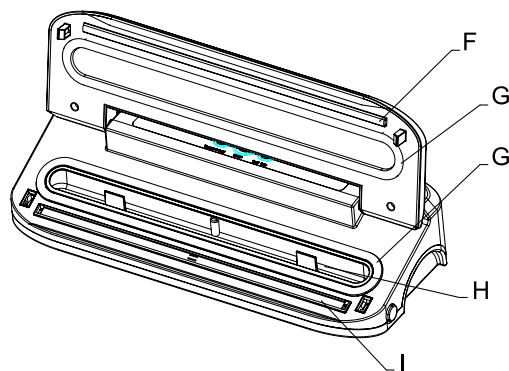
Vāciņa atvēršanai hermētiskuma izveides beigās.

F. Gumijas strēmele hermētiskai noslēgšanai

G. Blīvējuma daļa (augšā un apakšā)

H. Vakuuma kamera (ar izņemamu vakuuma gropi ērtai tīrīšanai)

I. Sildelements



Vēlamā izmēra maisiņu izveidošana

1. Izvelciet pārtikas produkta iepakojšanai pietiekami daudz maisiņa materiāla un vēl papildus 5 centimetrus. Ar šķērēm vai asu nazi nogrieziet no ruļļa materiālu maisiņam pietiekamā daudzumā. Grieziet taisni. Iespraudiet kontaktdakšu kontaktligzdā.
2. Atveriet vāku. Vienu nogrieztā maisiņa galu novietojiet pie kausējošās slīdes. Tas netraucē, ja materiāls tiek iespiests aizkausēšanas joslā.
3. Stingri aizveriet vāku, to piespiežot abās pusēs. Pārbaudiet, vai vāks neatveras. Ja vāku nevar pacelt, tas ir nofiksēts pareizi. **UZMANĪBU:** kausējošā slīde NEDARBOJAS pareizi, ja vāks nav nofiksēts. Pārbaudiet, vai vāks ir nofiksēts abās pusēs, lai kausēšana būtu sekmīga.
4. Kad vāks ir nofiksēts, nospiediet aizkausēšanas taustiņu un tiks izveidots nepieciešamā izmēra maisiņš. Aizkausēšanas procesa laikā deg indikators.
5. Kad kausēšana ir pabeigta, indikators nodziest. Nospiediet vāka attaisīšanas taustiņus, kas atrodas abās iekārtas pusēs, un izņemiet gatavo maisiņu.
6. Maisiņš ir sagatavots vakuuma iepakojšanai. **BRĪDINĀJUMS:** ļaujiet iekārtai pietiekami ilgi atdzist. Starp katru kausēšanas reizi pagaidiet vismaz 20 sekundes. Ja iekārta tiek izmantota pārāk intensīvi, tā automātiski izslēdzas, lai novērstu pārkaršanu. Šādā gadījumā pagaidiet 20 minūtes, lai iekārta atdzistu.

Iepakošana vakuuma maisiņā

1. Vakuuma iepakošanai paredzētos pārtikas produktus ievietojiet iepriekš nogrieztā vai vēlamajā izmērā sagatavotā maisiņā. Starp maisiņa saturu un tā augšmalu atstājiēt vismaz 5 centimetrus brīvas vietas, lai maisiņu varētu sašaurināt.
2. Atveriet vāku un maisiņa atvērto galu ievietojiet iesūkšanas atverē.
3. Stingri aizveriet vāku, to piespiežot abās pusēs. Pārbaudiet, vai vāks neatveras. Ja vāku nevar pacelt, tas ir nofiksēts pareizi.
4. Sāciet iepakošanu vakuumā, nospiežot vakuuma radišanas un aizkausēšanas taustiņu. Iekārta izvada gaisu no maisiņa un to aizkausē.
5. Pēc indikatora nodzišanas atbrīvojiet maisiņu, nospiežot vāka atvēršanas taustiņus abās iekārtas pusēs.



Kopšana un tīršana

1. Pirms tīršanas vienmēr izņemiet iekārtas kontaktdakšu no kontaktlīdziņā.
2. Nemērciet iekārtu ūdenī.
3. Netīriet iekārtu ar abrazīvām vielām.
4. Noslaukiet iekārtas ārpusi ar mīkstu, mitru drānu, izmantojot ziepes.
5. Pārtikas vai šķidrumu pārpalikumus no iekārtas iekšpusē noslaukiet ar papīra dvieli.
6. Uzmanīgi noslaukiet visas iekārtas daļas pirms tās pieslēgšanas strāvas padevei un atkārtotas izmantošanas.
7. Maisiņa ārpusē var nonākt šķidrumi, kas ir izdalījušies no noslēgtā maisiņa iekšpusē. Noslaukiet šķidruma pārpalikumus no noslēgtā maisiņa ar mīkstu, mitru drānu, izmantojot maigu trauku mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi nosusiniet.

Problēmu novēršana

Nospiežot vakuuma iepakošanas un aizkausēšanas taustiņus, nekas nenotiek

- Pārbaudiet, vai strāvas vads ir iesprausts pareizajā kontaktligzdā.
- Pārbaudiet, vai strāvas vadam nav bojājumu.
- Pārbaudiet, vai darbojas kontaktlīdziņa, tai pieslēdzot citu ierīci. Ja tā darbojas, pārbaudiet jaudas slēdžus vai drošinātājus.
- Pārbaudiet, vai ir ieslēgts iekārtas aizmugurē esošais strāvas slēdzis.
- Pārbaudiet, vai maisiņš ir pareizi ievietots vakuuma kamerā.
- Pārbaudiet, vai vāks ir nofiksēts, to piespiežot abās pusēs.
- Ļaujiet iekārtai atdzist 25 minūtes un mēģiniet vēlreiz.

Gaiss netiek izsūkts no maisiņa

- Pārbaudiet, vai maisiņiem ar blīvējumu nav plīsumu, locījumu, kroku vai caurumu.
- Pārbaudiet, vai augšējais vai apakšējais blīvējums nav valīgs, nodilis vai bojāts.
- Ja pārtikas produkts satur daudz šķidruma, maisiņš var nenoslēgties pilnībā. Atgrieziet maisiņu vaļā, noslaukiet tā ārpusi un aizkausējiet vēlreiz.
- Pārbaudiet, vai maisiņš ir pareizi ievietots vakuuma kamerā.
- Pārbaudiet, vai maisiņš ir novietots pareizā pozīcijā. Veidojot maisiņus no ruļļa, pārbaudiet, vai griezumā daļas gals atrodas uz kausējošās slīdes.

Maisiņš kūst

Kausējošā slīde aizkausēšanas laikā ir pārmērīgi uzkarusi. Ļaujiet iekārtai starp lietošanas reizēm 20 sekundes atdzist. Ja maisiņš joprojām kūst, ļaujiet iekārtai pirms lietošanas atdzist ar vāku vertikālā stāvoklī 25 minūtes.

Pēc gaisa izvadišanas tas atkal iekļūst maisiņā

- Pārbaudiet, vai maisiņš ir noslēgts. Maisiņā visdrīzāk ir caurums vai krunka, pa kuru gaiss iekļūst atpakaļ maisiņā. Uzmanīgi atgrieziet vaļā maisiņu un aizkausējiet to no jauna vai izmantojiet jaunu maisiņu.
- Pārbaudiet, vai pārtikas produktā esošais mitrums vai šķidrumi nav nonākuši maisiņa aizkausētajā joslā. Varat maisiņu atgriezt vaļā un aizkausēt vēlreiz vai izmantot jaunu maisiņu. Ja pārtikas produkts satur daudz šķidruma, daļēji sasaldējiet to pirms vakuuma iepakošanas izveidošanas.
- Pārbaudiet, vai pārtikas produktam nav asu malu, kas varētu maisiņu sadurt. Ja ir plīsumi, pārtikas produktu iepakojiet vakuumā jaunā maisiņā.
- Pārbaudiet, vai kausējošās slīdes zonā nav nonācis kāds šķidrums.
- Pārbaudiet, vai augšējais vai apakšējais blīvējums nav valīgs, nodilis vai bojāts.
- Ja pārtikas produkts satur daudz šķidruma, maisiņš var nenoslēgties pilnībā. Atgrieziet maisiņu vaļā, noslaukiet tā ārpusi un aizkausējiet vēlreiz.

Maisiņš nenoslēdzas

- Pārbaudiet, vai iepriekš aizkausētajās malās nav plīsumu, locījumu, kroku vai caurumu.
- Ja pārtikas produkts satur daudz šķidruma, maisiņš var nenoslēgties pilnībā. Atgrieziet maisiņu vaļā, noslaukiet tā ārpusi un aizkausējiet vēlreiz.
- Pārbaudiet, vai maisiņš ir novietots pareizā pozīcijā. Veidojot maisiņus no ruļļa, pārbaudiet, vai griezumā daļas gals atrodas uz kausējošās slīdes.
- Nodrošiniet iekārtai pietiekamu atdzišanas laiku. Starp aizkausēšanas reizēm nogaidiet apmēram 20 sekundes.

NORĀDES PAR KOPŠANU

1. NEMĒĢINIET pašrocīgi remontēt vai regulēt iekārtas elektriskās vai mehāniskās funkcijas.
2. Ja uzskatāt, ka nepieciešams remonts, sazinieties ar apkopes centru.



Vakuuminio pakavimo aparatas

Naudotojo vadovas

VS150-N

220–240 V, 50 Hz

150 W



Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/Изготовитель:
Marjukka Finland, PO Box 499, FI-33101 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия



Svarbios saugumo taisyklės

Prieš pradėdami naudotis prietaisu, perskaitykite visas taisykles ir perspėjimus, taip, kad juos gerai suprastumėte.

1. Atidžiai perskaitykite taisykles.
2. Draudžiama naudoti prietaisą kaip žaislą.
3. Vaikams draudžiama naudotis prietaisu.
4. Nenaudokite prietaiso, jei jo maitinimo laidas arba kištukas yra pažeisti.
5. Nenaudokite prietaiso ant drėgno ar karšto paviršiaus ar arti šilumos šaltinio.
6. Visada naudokite prietaisą ant lygaus paviršiaus.
7. Nemerkite jokios prietaiso dalies ar maitinimo laido arba kištuko į vandenį ar kitą skystį.
8. Išjunkite prietaiso maitinimo srovę ištraukdami kištuką iš elektros lizdo. Netraukite už laido. Ištraukite kištuką iš lizdo prieš valydami prietaisą ir kai prietaiso nenaudojate.
9. Jei maitinimo laidas ar įrenginys yra sugadintas, reikia atlikti techninę priežiūrą, keisti arba taisyti, privalu tai patikėti profesionalams.
10. Prietaisą reikia atidžiai stebėti, jeigu jis naudojamas šalia esant vaikams.
11. Prietaisas nepritaikytas komerciniam naudojimui. Jei užspausite daugiau nei 20 maišelių iš eilės, palaukite bent 25 minutes prieš tęsdami prietaiso naudojimą.
12. Laikykite viršutinio dangtelio fiksavimo įrenginį atpalaiduotą, kai nenaudojate prietaiso.
13. Šį prietaisą gali naudoti ne jaunesni kaip 8-erių metų amžiaus vaikai ir tie asmenys, kurių fiziniai, jutiminiai ar protiniai gebėjimai yra sutrikę arba jie stokoja patirties ir žinių, jeigu jie yra prižiūrimi arba jie buvo apmokyti saugiai naudotis prietaisu ir jei jie supranta grėsmes, ga-

linčias kilti naudojant prietaisą. Vaikams žaisti su prietaisu draudžiama. Vaikams negalima valyti prietaiso ir jiems neleidžiama imtis įrenginio techninės priežiūros veiksmų be priežiūros.

14. Jei maitinimo laidas yra pažeistas, gamintojas ar gamintojo priežiūros atstovas arba atitinkamas atsakingas asmuo jį privalo pakeisti, kad būtų išvengta pavojaus.

Šis prietaisas yra skirtas NAUDOTI TIK NAMUOSE. Patys nemėginkite atlikti įrenginio techninės priežiūros. Techninę priežiūrą turi atlikti specialistai.

Trumpas elektros tiekimo laidas sumažina riziką, kad kas nors galėtų įkišti ar ištraukti elektros tiekimo laidą. Naudoti ilgintuvus nėra draudžiama, tol, kol jie yra naudojami atsakingai. Nurodyta ilgintuvo darbinė įtampa turi būti bent jau tokia pati, kaip ant prietaiso pažymėta darbinė įtampa. Ilgintuvus yra prijungiamas taip, kad jis nepakibtų virš plokštumos ar virš stalviršio, kad jo neištrauktų, kad jis už nieko neužkliūtų ir kad, pavyzdžiui, vaikai negalėtų jo ištraukti.

Pradėkite naudoti vakuuminio pakavimo sistemą

Kai naudojamas naujas vakuumavimo aparatas, užverkite dangtelį, paspausdami jį iš abiejų pusių. Kai dangtelis tinkamai užvertas, paspauskite vakuuminio pakavimo ir užspaudimo mygtuką. Aparatas ištraukia orą ir sandariai užspaudžia maišelį. Norėdami atidaryti aparato dangtelį, paspauskite mygtukus, esančius abiejose aparato pusėse. Jūsų maisto produktai dabar yra vakuuminėje pakuotėje!

Naująją jūsų vakuuminio pakavimo sistemą sudaro šios dalys:

- Vakuumavimo aparatas VS150-N
- Naudotojo vadovas

Su vakuuminio pakavimo susijusios instrukcijos

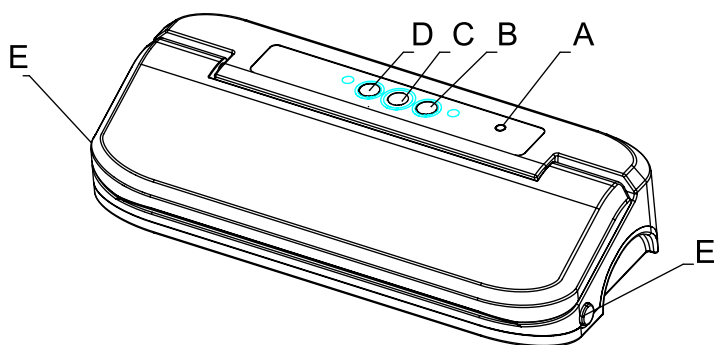
Maisto produktų laikymas ir saugumas

SVARBU: vakuuminis pakavimas neatstoja vėsavimo ar užšaldymo. Visi gendantys maisto produktai, kurie turi būti vėsiami, po vakuuminio pakavimo turi būti laikomi šaldytuve ar šaldiklyje. Maisto produktų galiojimo laikas geriausiai pratęsiamas vakuuminio aparatu pakuojant šviežius maisto produktus. Jei maistas pradėjo gesti, vakuuminis pakavimas gali tik pristabdyti gedimo procesą. Vakuuminis pakavimas neapsaugo nuo pelėsių susidarymo. Mažai deguonies turinčioje aplinkoje vis dar gali augti kitas ligas sukeliantys mikroorganizmai, kuriems pašalinti gali prireikti kitokių priemonių.

SVARBU:

- Maisto produktus visada atitirpinkite šaldytuve arba mikrobangų krosnelėje – neatitirpinkite greitai gendančių maisto produktų kambario temperatūroje.
- Dėl anaerobinių bakterijų rizikos vakuuminio pakavimu niekada negalima pakuoti minkštųjų sūrių, šviežių grybų, svogūnų / česnakų.

Gaminio savybės



A. Vakuumavimo indo jungtis

Prijunkite vieną priedo žarnos galą prie šios jungties, kitą galą – prie indo dangčio jungties ir leiskite prietaisui ištraukti orą iš indo.

B. Vakuumavimo ir sandarinimo mygtukas

Paspauskite, norėdami vakuumuoti pakuotę ir sandariai uždaryti maistą, kad į vidų nepatektų oro. Prietaisas išsijungia automatiškai.

C. Atšaukimo mygtukas

Nedelsiant sustabdo tuo metu veikiančią funkciją.

D. Tik sandarinimo mygtukas

Šis mygtukas naudojamas trimis atvejais:

1. Paspauskite, norėdami užsandarinti maišelius, esančius susuktame ritinėlyje.
2. Paspauskite, norėdami nedelsiant sustabdyti oro išsiurbimo procesą ir pradėti sandarinti maišelį. Taip apsaugosite, kad trapus maistas nebūtų sutrupintas.
3. Paspauskite, norėdami užsandarinti „Mylar“ maišelius (pvz., bulvių traškučių maišelį), kad į maistą nepatektų oras.

E. Atlaisvinimo mygtukas

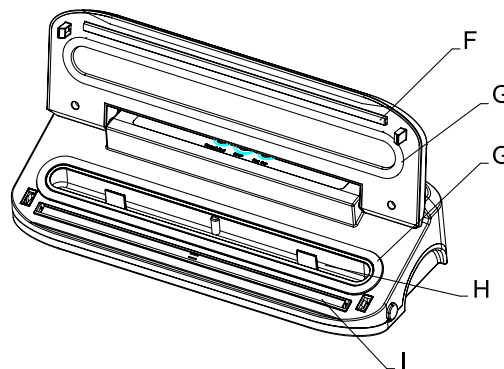
Paspauskite, norėdami atidaryti dangtį pabaigus sandarinimą.

F. Guminio sandariklio juostelė

G. Sandarinimo tarpikliai (viršutinis ir apatinis)

H. Siurbimo kamera (su išimamu siurbimo angos įdėklu, kad būtų lengva valyti)

I. Kaitinimo elementas



Norimo dydžio maišelių ruošimas

1. Atvyniokite pakankamai maišelio medžiagos vakuumuojamam maisto produktui ir dar pridėkite 5 centimetrus. Atkirpkite reikiamo ilgio maišelį iš ritinio žirkklėmis arba atpjaukite aštriu peiliu. Įsitikinkite, kad nukirpote tiesiai. Įkiškite kištuką į lizdą.
2. Atverkite dangtelį. Vieną nukirpto maišelio galą pridėkite prie uždarymo juostelės. Nesvarbu, jei į vakuumavimo zoną atsitiktinai paklius medžiagos.
3. Tvirtai užverkite dangtelį paspausdami jį žemyn iš abiejų pusių. Patikrinkite, ar dangtelis neatsidaro. Jei dangtelio negalima atkelti, tinkamai užspaudėte dangtelį.

PASTABA: Sandarinimo juosta tinkamai NEFUNKCIONUOJA, jei dangtelis nėra užvertas. Patikrinkite, ar dangtelis yra užfiksuotas iš abiejų pusių tam, kad užspaudimas sėkmingai pavyktų.

4. Kai dangtelis yra užfiksuotas, paspauskite užspaudimo mygtuką, kad paruoštumėte norimo dydžio maišelį. Užspaudimo proceso metu dega indikatorius.
5. Kai užspaudimas atliktas, indikatorius išsijungia. Paspauskite abiejose prietaiso pusėse esančius atleidimo mygtukus ir iš prietaiso išimkite ką tik paruoštą maišelį.
6. Maišelis yra paruoštas vakuuminiam pakavimui. **[SPĖJIMAS:** Leiskite prietaisui pakankamai atvėsti. Tarp užspaudimo ciklų palaukite bent 20 sekundžių. Jei prietaisas per ilgai naudojamas, jis automatiškai išsijungia apsaugodamas nuo perkaitimo. Šiuo atveju palaukite 20 minučių, kad prietaisas atvėstų.

Vakuuminis pakavimas į vakuuminius maišelius

1. Sudėkite maisto produktus, kuriuos ketinate pakuoti naudodami vakuumavimo aparatą, į iš anksto nukirptą arba norimo dydžio paruoštą maišelį. Tarp turinio ir maišelio viršaus palikite bent 5 cm tuščios vietos, kad maišelis galėtų priglusti.

2. Atverkite dangtelį ir padėkite atvirą maišelio galą į įsiurbimo kanalą.
3. Tvirtai užverkite dangtelį paspausdami jį žemyn iš abiejų pusių. Patikrinkite, ar dangtelis neatsidaro. Jei dangtelio negalima atkelti, tinkamai užspaudėte dangtelį.
4. Paspaudę vakuuminio pakavimo ir užspaudimo mygtuką, pradėkite vakuuminį pakavimą. Prietaisas ištraukia orą iš maišelio ir užspaudžia maišelį.
5. Kai indikatorius nedega, išimkite maišelį, paspaudę abiejose prietaiso pusėse esančius atleidimo mygtukus.



Priežiūra ir valymas

1. Visada prieš valydami ištraukite kištuką iš sieninio lizdo.
2. Nekiškite prietaiso į vandenį.
3. Nevalykite prietaiso abrazyvinėmis medžiagomis.
4. Išorinį prietaiso paviršių valykite minkšta ir drėgna šluoste su muilu.
5. Nuvalykite maisto ar skysčio likučius prietaiso viduje popieriniu rankšluosčiu.
6. Kruopščiai nusauskite visas dalis prieš tai, kai įjungsite prietaisą į tinklą ir vėl jį naudosite.
7. Iš maišelių išsiskyrę skysčiai gali susikaupti vakuuminėje kameroje. Išvalykite skysčių likučius iš vakuuminės kameros šilta, drėgna šluoste ir lengvu indų plovikliu. Kruopščiai nusauskite.

Trikčių diagnostika

Niekas nevyksta paspaudus vakuuminio pakavimo ir užspaudimo mygtuką

- Patikrinkite, ar maitinimo laidas tinkamai įjungtas į sieninį elektros tinklo lizdą.
- Patikrinkite, ar maitinimo laidas nepažeistas.
- Patikrinkite, ar veikia kintamosios srovės lizdas, prijungę prie jo bet kokią kitą įrenginį. Jei jis neveikia, patikrinkite jungtuvus arba saugiklius.
- Patikrinkite, ar jūs įjungėte srovę šiam įrenginiui, įjungę jo šone esantį srovės jungiklį.
- Patikrinkite, ar maišelis yra tinkamai įdėtas į vakuumo kamerą.
- Patikrinkite, ar dangtelis užsiveria, paspaudę jį žemyn iš abiejų pusių.
- Leiskite prietaisui atvėsti 25 minutes ir tada bandykite dar kartą.

Oras neištraukiamas iš maišelio

- Patikrinkite, ar iš anksto užspaustuose maišeliuose nėra plyšių, užsilenkimų, raukšlių ar skylių.
- Patikrinkite, ar viršutiniai ir apatiniai sandarikliai nėra laisvi, nusidėvėję ar apgadinti.

- Jei maisto produkte yra gausu skysčio, maišelis negali tinkamai užsispausti. Prakirkite maišelį, nuvalykite viršutinę maišelio dalį ir užspauskite iš naujo.
- Patikrinkite, ar maišelis yra tinkamai įdėtas į vakuumo kamerą.
- Patikrinkite, ar įdėjote maišelį į reikiamą vietą. Kai ruošiate maišelį iš ritinio, įsitikinkite, kad nukirptos dalies pusė yra ant uždarymo juostelės.

Maišelis lydos

Uždarymo juostelė galėjo būti per karšta uždarymo metu. Leiskite prietaisui atvėsti 20 sekundžių tarp naudojimo ciklų. Jei maišelis ir toliau lydos, leiskite prietaisui atvėsti dangteliui esant vertikaliaje padėtyje 25 minutes prieš naudojimą.

Ištraukus orą, jis prasiskverbė atgal į vakuuminį maišelį

- Patikrinkite maišelio sandarumą. Maišelyje gali būti skylė ar raukšlė, dėl kurios oras patenka atgal į maišelį. Atsargiai prakirpkite maišelį ir vėl jį užspauskite arba naudokite naują maišelį.
- Patikrinkite, ar iš maisto produkto neišsiskyrė drėgmės ar skysčio į maišelio sandariklį. Jums gali tekti prakirpti maišelį ir iš naujo jį sandariai užspausiti arba naudoti naują maišelį. Jei maisto produkto sudėtyje yra daug skysčio, prieš vakuuminį pakavimą iš dalies jį užšaldykite.
- Patikrinkite, ar maisto produkte nėra aštrių kampų, kurie galėtų pradurti maišelį. Jei radote skylę, pakuokite maisto produktą vakuume naudodami naują maišelį.
- Patikrinkite, ar prie uždarymo juostelės nepateko skysčio.
- Patikrinkite, ar viršutiniai ir apatiniai sandarikliai nėra laisvi, nusidėvėję ar apgadinti.
- Jei maisto produkte yra gausu skysčio, maišelis negali tinkamai užsispausti. Prakirkite maišelį, nuvalykite viršutinę maišelio dalį ir užspauskite iš naujo.

Maišelis neužspaudžia

- Patikrinkite, ar iš anksto užspaustuose krašteluose nėra jokių plyšių, užsilenkimų, raukšlių ar skylių.
- Jei maisto produkte yra gausu skysčio, maišelis negali tinkamai užsispausti. Prakirkite maišelį, nuvalykite viršutinę maišelio dalį ir užspauskite iš naujo.
- Patikrinkite, ar įdėjote maišelį į reikiamą vietą. Kai ruošiate maišelį iš ritinio, įsitikinkite, kad nukirptos dalies pusė yra ant uždarymo juostelės.
- Įsitikinkite, kad leidote prietaisui pakankamai atvėsti. Palaukite 20 sekundžių tarp užspaudimų.

Priežiūros instrukcijos

1. NEMĖGINKITE remontuoti ar reguliuoti prietaiso elektrinių ar mechaninių funkcijų patys.
2. Jei manote, kad remontas būtinas, kreipkitės į techninio aptarnavimo centrą.



Машинка для вакуумной упаковки продуктов

Инструкция по эксплуатации

VS150-N

220–240 V, 50 Hz

150 W



Info/Tootja/Ražotājs/Gamintojas/Изготовитель:
Marjukka Finland, PO Box 499, FI-33101 Tampere, Finland/Тампере, Финляндия



Важная информация по технике безопасности

До начала эксплуатации прибора прочтите и поймите все инструкции и предупреждения.

1. Внимательно прочтите инструкцию.
2. Использование прибора в качестве игрушки запрещено.
3. Запрещена эксплуатация прибора детьми.
4. Не используйте прибор с повреждённым сетевым проводом или вилок.
5. Не пользуйтесь прибором на влажной или горячей поверхности или поблизости от источника тепла.
6. Всегда пользуйтесь прибором на ровной поверхности.
7. Не погружайте никаких частей прибора, а также его провод или вилок в воду или любую другую жидкость.
8. Для отключения электропитания от прибора вынимайте вилок из розетки. Не тяните за электропровод. Всегда вынимайте вилок из розетки перед тем, как почистить прибор, а также тогда, когда прибор не эксплуатируется.
9. При повреждении провода или самого прибора, его техническое обслуживание, ремонт, или замену деталей имеет право производить только профессиональный техник.
10. Внимательно контролируйте работу прибора при его использовании рядом с детьми.
11. Устройство не предназначено для коммерческой эксплуатации. Если вы упаковываете за один раз более 20 пакетов, необходимо сделать перерыв продолжительностью минимум 25 минут, а затем продолжить работу.

12. Когда прибор не эксплуатируется, защёлка его верхней крышки должна быть открытой.

13. Эксплуатация этого бытового прибора разрешена детям, начиная с 8-летнего возраста, а также лицам, чьи физические, органолептические и интеллектуальные характеристики снижены, а также лицам, не имеющим опыта и знаний при условии наличия контроля над ними или проведения инструктажа по безопасной эксплуатации прибора, и понимания ими опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям запрещается играть с прибором. Дети не могут проводить чистку прибора, а также осуществлять без контроля техническое обслуживание прибора.

14. При повреждении электрошнура, его замену во избежание несчастного случая может производить изготовитель, уполномоченный изготовителем сервисный центр или аналогичный квалифицированный профессионал.

Данное устройство предназначено ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНЕМ ХОЗЯЙСТВЕ.

Не пытайтесь проводить техническое обслуживание самостоятельно. Техническое обслуживание должен производить профессионал.

Короткий электрошнур уменьшает риск того, что кто-либо споткнётся об него или запутается в нём. Использование удлинителя не запрещается при его правильной эксплуатации. Рабочее напряжение, указанное на удлинителе, должно быть, как минимум таким же, что и рабочее напряжение, указанное на приборе.

Удлинитель должен быть установлен так, чтобы он не свисал с рабочей поверхности или со стола, чтобы об него нельзя было споткнуться, чтобы он не цеплялся ни за что, и чтобы дети не могли за него потянуть.

Начните эксплуатацию системы вакуумной упаковки

При эксплуатации нового вакуумного упаковщика, закройте крышку, нажав на неё с обеих сторон. Когда крышка закроется, нажмите на кнопку вакуумной упаковки и герметизации.

Прибор удалит воздух и сожмёт пакет. Откройте крышку, надавив на кнопки с обеих сторон прибора. Теперь ваши продукты находятся в вакуумной упаковке!

В комплект вашей новой системы для вакуумной упаковки входит следующее:

- Вакуумный упаковщик VS150-N
- Инструкция по эксплуатации

Инструкция по вакуумной упаковке

Хранение и безопасность пищевых продуктов

ВАЖНО: Вакуумная упаковка НЕ ЗАМЕНЯЕТ

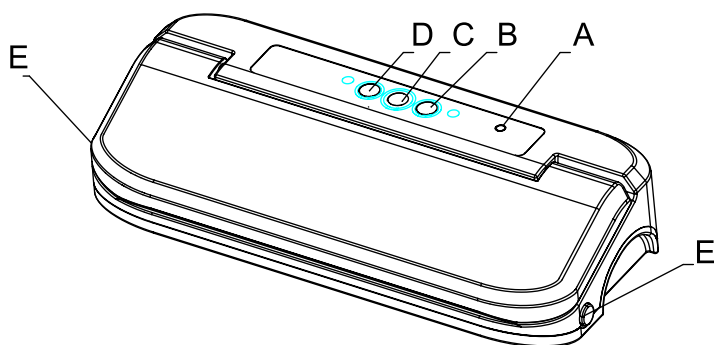
охлаждение или заморозку продуктов. Все пищевые продукты, которые могут испортиться, необходимо после вакуумной упаковки хранить в холодильнике или морозильной камере.

Для того, чтобы продлить срок годности продуктов, необходимо упаковывать их в вакуумную упаковку свежими. Если пища начала портиться, то вакуумная упаковка может лишь замедлить этот процесс. Вакуумная упаковка не препятствует возникновению плесени. В среде с пониженным содержанием кислорода всё ещё могут расти вызывающие болезни микроорганизмы, устранение которых может потребовать иных мер.

ВАЖНО:

- Всегда размораживайте продукты в холодильнике или микроволновой печи, не размораживайте продукты, которые могут испортиться, при комнатной температуре.
- Никогда не упаковывайте в вакуумную упаковку мягкие сыры, свежие грибы, лук и чеснок из-за риска возникновения анаэробных бактерий.

Характеристики прибора



А. Разъем для вакуумирования канистры

Вставьте один конец шланга в данный разъем, а другой – в разъем на крышке канистры, после чего выполните вакуумирование.

В. Кнопка вакуумирования и запаивания

Нажмите для вакуумирования упаковки или запаивания пищи. Упаковщик отключается автоматически.

С. Кнопка отмены

Отменяет текущую операцию.

Д. Кнопка запаивания

У данной кнопки три функции:

1. Нажмите для изготовления и запаивания пакетов из пленки.
2. Нажмите для отмены вакуумирования и начала запаивания пакета. Предотвращает раздавливание мягких продуктов питания.
3. Нажмите для запаивания пакетов Майлар (напр., пакет для картофельных чипсов) для герметизации пищи.

Е. Кнопка открывания

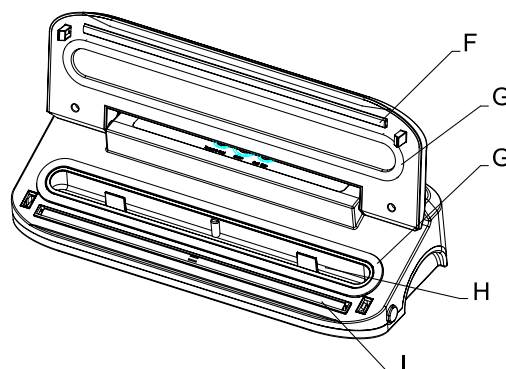
Нажмите для того, чтобы открыть крышку после завершения процесса запаивания.

F. Резиновая запаивающая полоса

G. Уплотнительные прокладки (верх и низ)

H. Камера вакуумирования (со съёмным механизмом для упрощения процесса чистки)

I. Нагревательный элемент



Создание пакетов требуемого размера

1. Отмотайте достаточное количество материала для вакуумной упаковки продуктов с припуском в 5 сантиметров. Отрежьте от рулона ножницами или острым ножом пакет необходимой длины. Убедитесь, что отрез ровный. Вставьте вилку в розетку.

2. Откройте крышку. Положите один конец отрезанного пакета на герметизирующую ленту. Если на ленту случайно попадёт материал – ничего страшного.

3. Плотнo закройте крышку, нажав на неё с обеих сторон. Убедитесь, что крышка не открывается. Если крышку нельзя поднять, вы закрыли её правильно.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если крышка не будет закрыта, герметизирующая лента работать НЕ БУДЕТ. Чтобы герметизация пакета прошла правильно убедитесь, что крышка закрыта с обеих сторон.

4. Если крышка закрыта правильно, сделайте пакет необходимого размера, нажав на кнопку герметизации. Во время процесса герметизации горит лампочка.

5. После завершения процесса герметизации лампочка гаснет. Нажмите на кнопки открывания, расположенные с обеих сторон прибора, и вытащите готовый пакет из прибора.
6. Пакет готов к процессу вакуумной упаковки. **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Подождите, пока прибор остынет. Между процессами герметизации необходимо подождать минимум 20 секунд. Если вы активно используете прибор, то он может автоматически отключиться во избежание перегрева. В этом случае подождите 20 минут, пока прибор остынет.

Вакуумная упаковка в вакуумные пакеты

1. Положите упаковываемые продукты питания в предварительно отрезанный пакет или в пакет необходимого размера. Оставьте между содержимым пакета и верхней частью пакета пустое пространство длиной 5 сантиметров, чтобы пакет мог сжаться.
2. Откройте крышку и положите в него пакет, направив его открытым концом в сторону отсасывающего канала.
3. Плотно закройте крышку, нажав на неё с обеих сторон. Убедитесь, что крышка не открывается. Если крышку нельзя поднять, вы закрыли её правильно.
4. Начните вакуумную упаковку, нажав на кнопку вакуумной упаковки и герметизации. прибор удалит воздух из пакета и загерметизирует пакет.
5. Когда лампочка погаснет, выньте пакет, нажав на кнопки открытия, расположенные по бокам прибора.



Техническое обслуживание и чистка

1. Всегда вынимайте вилку из розетки перед чисткой прибора.
2. Не погружайте прибор в воду.
3. Не чистите прибор абразивными материалами.
4. Протрите поверхность прибора мягкой влажной тряпкой с мылом.
5. Очистите внутреннюю поверхность прибора от остатков пищи и жидкости бумажным полотенцем.
6. Тщательно просушите все части прибора перед тем, как включать его в сеть и повторно использовать.
7. В вакуумной камере могут скапливаться жидкости, выведенные из пакетов. Вытрите остатки жидкости в вакуумной камере тёплой влажной тряпкой с мягким моющим средством. Тщательно высушите.

Поиск неисправностей

После нажатия на кнопку вакуумной упаковки и герметизации ничего не происходит.

- Убедитесь, что сетевой шнур включен в розетку.
- Убедитесь, что сетевой шнур исправен.
- Проверьте работоспособность розетки, подключив к ней другой прибор. Если это не поможет, то проверьте автоматические выключатели или предохранители.
- Убедитесь, что вы включили питание, переключателем на задней стенке прибора.
- Убедитесь, что пакет лежит в вакуумной камере правильно.

- Убедитесь, что крышка закрыта, нажав на неё с обеих сторон.
- Дайте прибору остыть в течение 25 минут, а затем попробуйте снова.

Из пакета не выходит воздух

- Убедитесь, что в герметичном пакете отсутствуют разрывы, перегибы, складки или отверстия.
- Убедитесь, что верхняя и нижняя герметизация не ослабли, не протёрлись и не повреждены.
 - Если пищевой продукт содержит много жидкости, пакет может плохо загерметизироваться. Разрежьте пакет, протрите его верхнюю часть и заново заргерметизируйте пакет.
 - Убедитесь, что пакет лежит в вакуумной камере правильно.
 - Убедитесь, что вы положили пакет в правильном направлении. Когда вы делаете пакет из рулона, убедитесь, что конец отрезанного пакета находится на герметизирующей ленте.

Пакет плавится

- Вероятно герметизирующая лента слишком горячая во время процесса герметизации. Дайте прибору остыть 20 секунд между герметизациями. Если пакеты всё равно плавятся, дайте прибору остыть в течение 25 минут с крышкой в вертикальном положении.

После удаления воздуха из пакета воздух возвращается обратно в пакет

- Проверьте герметичность пакета. Вероятно в пакете имеется складка или дырка, через которые воздух попадает обратно в пакет. Осторожно откройте пакет и заново его загерметизируйте или возьмите новый пакет.
- Убедитесь, влага или жидкость из пищевых продуктов не попала в уплотнитель пакета. Откройте пакет и заново его загерметизируйте или возьмите новый пакет. Если пищевой продукт содержит много влаги, то слегка заморозьте его перед вакуумной упаковкой.
 - Проверьте, нет ли в пищевом продукте острых краёв, которые могли бы прорвать пакет. Если вы обнаружите дырку, то запакуйте продукты в новый пакет.
 - Убедитесь, что на герметизирующую ленту не попала жидкость.
 - Убедитесь, что верхняя и нижняя герметизация не ослабли, не протёрлись и не повреждены.
 - Если пищевой продукт содержит много жидкости, пакет может плохо загерметизироваться. Разрежьте пакет, протрите его верхнюю часть и заново заргерметизируйте пакет.

Пакет не герметизируется

- Убедитесь, что на краях герметичного пакета отсутствуют разрывы, перегибы, складки или отверстия.
- Если пищевой продукт содержит много жидкости, пакет может плохо загерметизироваться. Разрежьте пакет, протрите его верхнюю часть и заново заргерметизируйте пакет.
 - Убедитесь, что вы положили пакет в правильном направлении. Когда вы делаете пакет из рулона, убедитесь, что конец отрезанного пакета находится на герметизирующей ленте.
 - Убедитесь, что устройство успело остыть. Промежуток между циклами герметизации должен составлять 20 секунд.

Техническое обслуживание

1. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ самостоятельно ремонтировать или регулировать электрические или механические функции прибора.
2. Если вы полагаете, что прибору необходим ремонт, то обратитесь в сервисную мастерскую.