

**305/15L**



**300748**

Bartscher GmbH  
Franz-Kleine-Str. 28  
D-33154 Salzkotten  
Tyskland

tel. +49 5258 971-0  
fax: +49 5258 971-120  
**Servicenummer:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: 3.0

Skapandedatum: 2024-05-08

## Original bruksanvisning

1	Säkerhet .....	2
1.1	Förklaring av signalord.....	2
1.2	Säkerhetsanvisningar .....	3
1.3	Avsedd användning .....	5
1.4	Oändamålsenlig användning .....	5
2	Allmänt .....	6
2.1	Ansvar och garanti .....	6
2.2	Upphovsrättsskydd .....	6
2.3	Försäkran om överensstämmelse.....	6
3	Transport, förpackning och lagring .....	7
3.1	Leveranskontroll.....	7
3.2	Förpackning .....	7
3.3	Lagring.....	7
4	Tekniska parametrar.....	8
4.1	Tekniska data .....	8
4.2	Sammanställning av apparatens komponenter .....	9
4.3	Apparatens funktion .....	10
5	Installation och handhavande .....	11
5.1	Installation.....	11
5.2	Fördelar med vakuumpackning.....	12
5.3	Principer för vakuumpförpackning.....	14
5.4	Handhavande .....	17
6	Rengöring.....	27
6.1	Säkerhetsanvisningar för rengöring .....	27
6.2	Rengöring .....	27
7	Felsökning .....	28
8	Återvinning.....	30



**Läs bruksanvisningen innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk!**

Denna bruksanvisning innehåller en beskrivning av installation, handhavande och underhåll av apparaten och är en viktig informationskälla samt handbok. För att arbeta med apparaten säkert och korrekt är en kunskap om bruksanvisningens alla säkerhets- och användningsanvisningar nödvändig. Dessutom är föreskrifter om förebyggande av olyckor, arbetsmiljöföreskrifter och bestämmelser som gäller på det området där apparaten används tillämpliga.

Före arbete med, och särskilt före start av apparaten, läs denna bruksanvisning för att undvika person- och egendomsskador. Felaktig användning kan leda till skador.

Denna bruksanvisning är en integrerad del av produkten och skall förvaras i omedelbar närhet till produkten samt vara tillgänglig hela tiden. När apparaten överlämnas är det nödvändigt att även överlämna denna bruksanvisning.

## 1 Säkerhet

Apparaten har tillverkats enligt gällande tekniska regler. Ändå kan apparaten vara en källa till faror, om den används felaktigt eller för andra ändamål än de avsedda. Alla personer som använder apparaten skall följa de uppgifter som finns i denna bruksanvisning samt följa säkerhetsanvisningar.

### 1.1 Förklaring av signalord

Viktiga säkerhetsanvisningar och varningstexter har markerats med lämpliga signalord i denna bruksanvisning. Dessa anvisningar ska följas noga för att undvika olyckor, person- och egendomsskador.



**FARA!**

En varningstext **FARA** varnar för faror som leder till allvarliga skador eller dödsfall om de inte undviks.



**VARNING!**

En varningstext **VARNING** varnar för faror som kan leda till lindriga eller allvarliga skador eller dödsfall om de inte undviks.

**FÖRVARNING!**

En varningstext **FÖRVARNING** varnar för faror som kan leda till lätta eller lindriga skador om de inte undviks.

**OBS!**

En varningstext **OBS** innebär en möjlig egendomsskada som kan uppstå om säkerhetsanvisningarna inte följs.

**NOTIFIERING!**

Symbolen **NOTIFIERING** informerar användaren om nästa uppgifter och anvisningar om användning av apparaten.

## 1.2 Säkerhetsanvisningar

### Elektrisk ström

SV

- En för hög nätspänning eller en felaktig installation kan leda till elolycksfall.
- Apparaten kan anslutas endast om uppgifter på namnskylden överensstämmer med nätspänningen.
- För att undvika kortslutningar ska apparaten hållas torr.
- Om det uppstår fel vid drift ska apparaten kopplas bort från elnätet direkt.
- Vidrör inte stickproppen med våta händer.
- Fatta aldrig tag i apparaten om den föll i vatten. Koppla bort apparaten från elnätet omedelbart.
- Alla reparationer och öppningar av huset kan endast utföras av servicepersonal och lämpliga verkstäder.
- Bär inte apparaten genom att hålla den i anslutningskabeln.
- Anslutningskabeln får aldrig komma i kontakt med värmekällor och vassa kanter.
- Anslutningskabeln får inte vikas, klämmas eller knytas.
- Apparatus anslutningskabel ska alltid rullas ut helt.
- Placera aldrig apparaten eller andra föremål på anslutningskabeln.
- För att koppla apparaten bort från elnätet ska man alltid ta tag i stickproppen.

- Kontrollera nätsladden regelbundet för skador. Använd inte apparaten med en skadad nätsladd. En skadad nätsladd ska bytas ut av en serviceverkstad eller en behörig elinstallatör för att undvika risk.

### **Drift endast under uppsikt**

- Apparaten får endast användas under uppsikt.
- Man ska alltid vistas i direkt anslutning till apparaten.

### **Användare**

- Apparaten kan endast användas av kvalificerad och utbildad personal.
- Denna apparat får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt personer med liten erfarenhet och/eller begränsad kunskap.
- Barn ska hållas under uppsikt så att de inte leker med eller startar apparaten.

### **Felaktig användning**

- Oändamålsenlig eller förbjuden användning kan leda till skador på apparaten.
- Apparaten får endast användas om det är i gott skick, vilket gör arbetet säkert.
- Apparaten får endast användas om samtliga anslutningar är utförda enligt lagen.
- Apparaten får endast användas när den är ren.
- Använd endast originalreservdelar. Reparera aldrig apparaten själv.
- Man får inte ändra eller modifiera apparaten på något sätt.

### 1.3 Avsedd användning

Det är förbjudet att använda apparaten för andra ändamål än de avsedda, som beskrivs nedan, och det avses som en oändamålsenlig användning.

Följande användning är ändamålsenlig:

- Vakuumering, marinering och försegling av olika livsmedel eller andra föremål.

### 1.4 Oändamålsenlig användning

En oändamålsenlig användning kan leda till person- och egendomsskador till följd av farlig elektrisk spänning, eld och hög temperatur. Det är bara de arbeten som anges i denna bruksanvisning som apparaten kan användas till.

## 2 Allmänt

### 2.1 Ansvar och garanti

Alla uppgifter och anvisningar som finns i denna bruksanvisning har angetts med beaktande av gällande föreskrifter, aktuell konstruktions- och ingenjörskunskap samt vår kunskap och våra mångåriga erfarenheter. Vid beställning av specialmodeller eller tillval och när den nyaste tekniska kunskapen används kan den levererade apparaten avvika från förklaringar och olika bilder som finns i denna bruksanvisning i vissa förhållanden.

Tillverkaren fransäger sig allt ansvar för skador och fel till följd av:

- att anvisningarna inte följts,
- oändamålsenlig användning,
- tekniska ändringar som gjorts av användaren,
- ej godkända reservdelar används.

Vi förbehåller oss rätten att införa tekniska ändringar i apparaten för att öka apparatens funktionalitet och förbättra den.

### 2.2 Upphovsrättsskydd

Denna bruksanvisning och texterna, ritningarna, bilderna och de övriga delarna som finns i den är skyddade av upphovsrätten. Det är förbjudet att kopiera bruksanvisningens innehåll (eller dess delar) i vilken som helst form och på vilket som helst sätt samt att utnyttja eller/och överlämna dess innehåll till tredje parter. Åsidosättande av det ovannämnda förorsakar att ett skadestånd måste betalas. Vi förbehåller oss rätten att göra ytterligare anspråk.

### 2.3 Försäkran om överensstämmelse

Apparaten uppfyller Europeiska Unionens gällande standarder och riktlinjer. Det ovannämnda bekräftar vi i EG-försäkran om överensstämmelse. Vi skickar dig en lämplig försäkran om överensstämmelse vid behov.



## 3 Transport, förpackning och lagring

### 3.1 Leveranskontroll

När levererasen har tagits emot kontrollera att apparaten är fullständig och inte har skadats under transporten. Om synliga transportskador har konstaterats vägra att ta emot apparaten eller göra ett villkorligt mottagande. Ange skadornas omfattning på transportfirmans transportdokument/fraktsedel och reklamera varan. Dolda skador ska anmälas direkt efter att de har upptäckts därför att skadeståndskrav bara kan anmälas under den gällande reklamationstiden.

Om några delar eller tillbehör fattas kontakta vår Kundtjänst.

### 3.2 Förpackning

Släng inte apparatens förpackning. Den kan behövas för att förvara apparaten, under en flytt eller om apparaten skickas till vår servicepunkt vid eventuella skador. Förpackningen och olika delar är tillverkade i återvinningsbara material. De är: film och påsar i plast, förpackning i kartong.

Vid avfallshantering av förpackningen ska ett visst lands föreskrifter följas. De förpackningsmaterial som är lämpliga för återanvändning ska återvinnas.

SV

### 3.3 Lagring

Förpackningen ska lämnas sluten tills installation av apparaten och under förvaring ska de märkningar som gäller placering och lagring som finns på utsidan följas. Förpackningen ska förvaras i följande förhållanden:

- i stängda rum
- torrt och fritt från damm
- borta från aggressiva medel
- skyddad från direkt solljus
- skyddad från mekaniska stötar.

Vid en längre förvaring (över tre månader) ska förpackningens alla delar kontrolleras regelbundet. Vid behov ska förpackningen bytas ut mot en ny.

## 4 Tekniska parametrar

### 4.1 Tekniska data

Namn:	Vakuumerare 305/15L
Artikelnummer:	300748
Material:	rostfritt stål, plast
Antal svetsfogar:	1
Svetsstavens längd i mm:	305
Vakuumpump l / min (m <sup>3</sup> / h):	15
Maximalt vakuum i mbar:	-800
Förseglingstid justerbar i nivåer:	2
Anslutningsvärde:	0,13 kW   230 V   50 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	400 x 180 x 92
Vikt i kg:	2,5

Vi förbehåller oss rätten att ändra produktens tekniska detaljer!

### Version / egenskaper

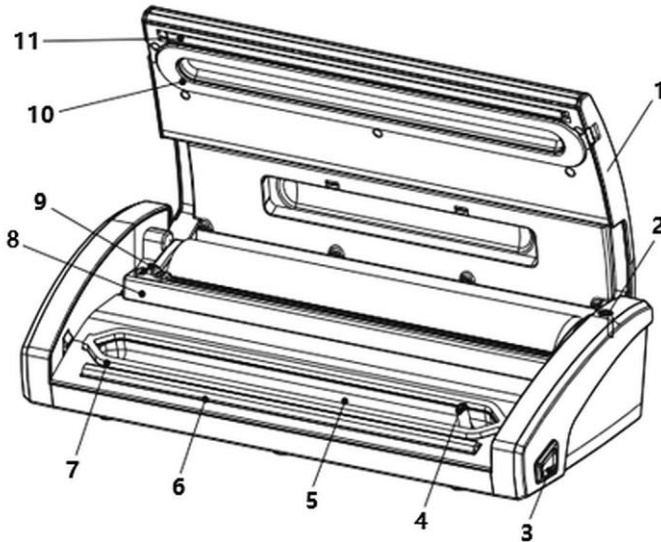
- Färg: silver
- Vakuumkontroll: elektronisk
- Reglerbar vakuumintensitet
- Funktioner/ Kontrollampor:
  - Kombinerad vakuumering och försegling
  - Vakuumförpackning, ömtålig förpackning och standardförpackning
  - Tätande, vått och torrt
  - Manuell försegling av livsmedel
  - Marinering
  - Vakuumförpackning med vakuumbehållare
- Detta ingår:
  - 1 film för vakuumförpackning (22 cm bred, 3 m lång)
  - 1 film för vakuumförpackning (28 cm bred, 3 m lång)
  - 1 anslutningsslang (för extern vakuumförpackning)

## Tekniska parametrar

- **Viktig anvisning:**

För vakuumpförpackning, använd endast våflade vakuumpförpackningspåsar (ribbad på ena sidan)

## 4.2 Sammanställning av apparatens komponenter



SV

Fig. 1

- |                                    |                                |
|------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Skyddskåpa                      | 2. Slanganslutningars koppling |
| 3. Öppningsknapp (2x prawy i lewy) | 4. Luftinsugningsöppning       |
| 5. Vakuumkanmare                   | 6. Förseglingsbalk             |
| 7. Bottentätning                   | 8. Skäranordning               |
| 9. Kniv                            | 10. Topptätning                |
| 11. Förseglingslist                |                                |

### Extrautrustning (medföljer ej!)

#### 220 Set med rullplast för vakuumpackning

Setet består av 2 rullar plast för vakuumpackning

Bredd rulle: 22 cm

Längd rulle: 5 m

Mått: bredd 220 x djup 40 x höjd 40 mm

Vikt: 0,46 kg

Art. nr: 300418



#### 280 Set med rullplast för vakuumpackning

Setet består av 2 rullar plast för vakuumpackning

Bredd rulle: 28 cm

Längd rulle: 5 m

Mått: bredd 280 x djup 50 x höjd 50 mm

Vikt: 0,512 kg

Art. nr: 300419



#### Vakuumbehållare

Volym: 1,5 liter

kan staplas på varandra

Färg: transparent, vit

Material: plast

Mått: bredd 135 x djup 135 x höjd 180 mm

Vikt: 0,3 kg

Art. nr: 300422



## 4.3 Apparatens funktion

Vakuumeraren är designad för vakuumering och marinering av livsmedel. Under vakuumeringsprocessen dras luften ur vakuumpåsen eller vakuumbehållaren och påsen eller behållaren förseglas sedan för att förhindra eller bromsa matförstöring.

## 5 Installation och handhavande

### 5.1 Installation

#### Uppackning / placering

- Packa upp apparaten och avlägsna allt invändigt och utvändigt förpackningsmaterial samt transportskydd.



#### FÖRSIKTIGT!

##### Risk för kvävning!

Förvara förpackningar som plastpåsar och frigolit utom räckhåll för barn.

- Om det finns en skyddsfilm på apparaten ska den avlägsnas. Avlägsna skyddsfilmen långsamt så att det inte lämnas några limrester. Avlägsna eventuella limrester med ett lämpligt lösningsmedel.
- Se till att namnskylten och varningstexterna på apparaten inte skadas.
- Placera **aldrig** apparaten i fuktig eller våt miljö.
- Placera apparaten så att anslutningar alltid är lättåtkomliga så att det går snabbt att bryta strömmen vid behov.
- Apparaten ska placeras på en yta med följande egenskaper:
  - jämn, med tillräcklig bärförmåga, vattentålig, torr och som tål hög temperatur
  - tillräcklig stor så att man kan arbeta med apparaten utan hinder
  - lätt tillgänglig
  - med bra ventilation.
- Håll ett tillräckligt avstånd till bordets kanter. Apparaten kan välta och falla annars.

SV

#### Elanslutning

- Kontrollera att apparatens tekniska data (se namnskylten) passar till det lokala elnätets data.
- Anslut apparaten till ett enkeluttag som är tillräckligt skyddat med skyddskontakt. Anslut apparaten inte till dubbeluttag.
- Placera anslutningskabeln så att inte någon kan trampa eller snubbla på den.

### 5.2 Fördelar med vakuumpackning

Vid vakuumpackning, efter att luften har avlägsnats, stängs en foliepåse eller behållare tätt, vilket hämmar eller saktar ner processen för matförstöring. Tack vare vakuumpackning förlängs hållbarheten för livsmedel tre eller till och med fem gånger. Smaken och vitaminerna behålls.

På så sätt skyddas livsmedelsprodukterna mot uttorkning och oxidation, bakterier och mögel.

Vakuumpackning är en konserveringsprocess som rekommenderas för färska livsmedelsprodukter och måste kombineras med låga temperaturer, dvs vakuumpackad produkt måste förvaras i kyl, fryn eller kyl för bästa resultat.

Därmed kan konserverade livsmedelsprodukter lagras mycket längre tid än liknande, men osakuumpackade, som har en hållbarhet på bara några timmar eller några dagar.

Vakuumpackning används för att förbättra arbetsorganisationen, bevara maten på ett hälsosammare sätt och spara pengar:

- Kan användas vid speciella tillfällen,
  - att förpacka livsmedelsprodukter under vakuum och därmed förlänga deras hållbarhet,
  - att laga måltider för hela veckan,
  - för att hålla sallader, grönsaker och örter längre (de förblir krispiga och fräscha);
- det finns mer utrymme i frysen;
- livsmedelsprodukter är skyddade mot torkning och oxidation;
- på så sätt kan du marinera snabbt och permanent (20 minuter i vakuum räcker);
- på så sätt är det också möjligt att packa om köttprodukter, korvar eller ostar som redan är vakuumpackade (smaken behålls);
- pengar kan sparas eftersom alla rester kan lagras och användas vid ett senare tillfälle utan problem;
- alla typer av frukt och grönsaker kan köpas i säsong, vakuumpackas och därför lagras längre.

#### TIPS!

**All information som ges i tabellen nedan är riktvärden som beror på förpackningens felfria skick och livsmedelsprodukternas ursprungliga kvalitetsegenskaper.**

#### FÖRSIKTGT!

**Övriga produkter ska förvaras i frysen eller kylan. Vakuumpackningar förlänger livsmedelsprodukternas hållbarhet, men gör dem inte "konserverade", det vill säga en produkt som är stabil i rumstemperatur.**

## Lagringstider för produkter

	utan vakuumpförpackning	med vakuumpförpackning
<b>Kylda livsmedel (5+/-2°C)</b>		
Rött kött	3 – 4 dagar	8 – 9 dagar
Vitt kött	2 – 3 dagar	6 – 9 dagar
Hel fisk	1 – 3 dagar	4 – 5 dagar
Viltkött	2 – 3 dagar	5 – 7 dagar
Charkuter	7 – 15 dagar	25 – 40 dagar
Charkuterier	4 – 6 dagar	20 – 25 dagar
Mjuka ostar	5 – 7 dagar	14 – 20 dagar
Hårda och halvhårda ostar	15 – 20 dagar	25 – 60 dagar
Grönsaker	1 – 3 dagar	7 – 10 dagar
Frukt	5 – 7 dagar	14 – 20 dagar
<b>Kylda och kokade livsmedel (5+/-2°C)</b>		
Grönsakspuréer och soppor	2 – 3 dagar	8 – 10 dagar
Mjölprodukter och risotto	2 – 3 dagar	6 – 8 dagar
Köttbuljonger och rostning	3 – 5 dagar	10 – 15 dagar
Fyllda kakor (med grädde och frukt)	2 – 3 dagar	6 – 8 dagar
Fritös olja	10 – 15 dagar	25 – 40 dagar
<b>Frysta livsmedel (-18 +/-2°C)</b>		
Kött	4 - 6 månader	15 - 20 månader
Fisk	3 - 4 månader	10 - 12 månader
Grönsaker	8 - 10 månader	18 - 24 månader

	utan vakuumpförpackning	med vakuumpförpackning
<b>Livsmedelsprodukter i rumstemperatur (25+/-2°C)</b>		
Bröd	1 – 2 dagar	6 – 8 dagar
Förpackade kex	4 - 6 månader	12 månader
Mjölbaserade produkter	5 - 6 månader	12 månader
Ris	5 - 6 månader	12 månader
Mjöl	4 - 5 månader	12 månader
Torkade frukter	3 - 4 månader	12 månader
Malet kaffe	2 - 3 månader	12 månader
Tepulver	5 - 6 månader	12 månader
Frystorkade produkter	1 - 2 månader	12 månader
Pulvermilch	1 - 2 månader	12 månader

### 5.3 Principer för vakuumpförpackning

SV

#### Viktiga anvisningar

- Tvätta noga händerna, alla verktyg och bänkskivor som ska användas för att skära och vakuumpförpacka mat.
- Använd om möjligt handskar vid hantering av livsmedel.
- Använd endast färska livsmedel för vakuumpförpackning.
- Efter vakuumpförpackning, lägg ömtåliga livsmedel i kylan eller frysen omedelbart, utan att lämna dem i rumstemperatur för länge.
- Fördela vakuumpförpackningarna jämnt i kylan eller frysen för att möjliggöra snabb frysning.
- Livsmedelsprodukter som tas ur förpackningen måste absolut konsumeras före det utgångsdatum som anges på originalförpackningen.
- Vakuumpförpackningar förlänger hållbarheten för torra livsmedelsprodukter. Livsmedel med hög fetthalt härsknar snabbare när de utsätts för syre och värme. Vakuumpförpackning förlänger också hållbarheten för nötter, kokos och spannmål. Förvara på en sval och mörk plats.
- Vakuumpförpackning förlänger inte hållbarheten för grönsaker och frukter, såsom bananer, äpplen eller potatis, om de inte skalas innan vakuumpförpackning.



## Installation och handhavande

- Vissa typer av grönsaker, som broccoli, blomkål och vitkål, avger gaser när de vakuumpförpackas. Av denna anledning ska dessa grönsaker blancheras och frysas innan de vakuumpförpackas.
- För att åter vakuumpförpacka mat som har tagits ur den vakuumpförpackade förpackningen, följ instruktionerna för kylförvaring efter öppning för säker återförvaring.
- Ät ömtålig mat som tidigare har värmts upp, tinats eller tagits ur kylskåpet omedelbart. Ät inte mat som har legat i luften i flera timmar; i synnerhet när de har tillagats med en tjock sås och förvarats i en vakuumpförseglad eller lufttät miljö.
- Mjuk och ömtålig mat (fisk, jordgubbar etc.) ska förfrysas över natten. Efter förfrysning kan produkterna vakuumpförpackas och slutligen läggas i frysen.

### **FÖRSIKTGT!**

**Vakuumpförpackning är inte en ersättning för frysning eller djupfrysning!**

**Alla ömtåliga livsmedel som kräver frysning före vakuumpförpackning måste kylas och frysas även efter vakuumpförpackning.**

### **Vakuumpförpackning till frysen**

- Apparaten hjälper till att hålla maten fräsch när den förvaras på rätt sätt. Maten ska förpackas så färsk som möjligt.
- Känsliga livsmedel, eller sådana som behåller sin form och utseende, kan skadas vid vakuumpförpackning av färskvaror. Förfrys ömtålig mat som kött, fisk, jordgubbar, smörgåsar mm. De kan frysas i 24 timmar innan frostbränna uppstår. Efter förfrysning av produkterna kan de vakuumpförpackas i påsar och förvaras i frysen under lång tid för att bevara både smaken och näringsvärdet hos de förpackade produkterna.
- För att vakuumpförsluta flytande livsmedel som soppor, grytor och grytor, frys dem först i en gryta eller skål, vakuumpförpacka dem sedan och förvara frysta i frysen.
- Färska grönsaker ska tvättas eller skalas och blancheras kort i kokande vatten (eventuellt blancheras i mikrovågsugn) före vakuumpförpackning, men håll grönsakerna fasta och förhindra att de kokar för mycket. Efter kylning, vakuumpförpacka i valfria portioner.
- För packning av icke-frost mat, använd ca 5 cm mer folie för att kompensera för expansionen av den frysta maten. Lägg köttet eller fisken på en hushållspapper och vakuumpförpacka den i en påse med hushållspapper. Tack vare detta kommer saften från produkten att absorberas.
- Innan du vakuumpförpackar mat som pitabröd, pannkakor eller hamburgare, separera livsmedel med bakplåtspapper eller matfilm. Detta gör det lättare att ta bort enskilda bitar och återförsluta resten för förvaring i frysen.

### Vakuumförpackning avsedd för kylskåpet

- Måltider kan tillagas i förväg i lämpliga portioner och förvaras vakuumförpackade i kylan och sedan värmas upp efter behov.

### Vakuumförpackning avsedd för skafferi

- Vakuumförpackning kan också vara fördelaktigt för livsmedel som kan förvaras i rumstemperatur (kaffe, mjöl, mjölprodukter, socker etc.). Om dessa produkter inte ska användas på flera dagar, till exempel i samband med semester, ska de skyddas med vakuumförpackning. Detta kommer att hålla dem fräscha och skydda dem från effekterna av rumstemperatur, mögelsvampar och insekter.

### Uptining av livsmedel förpackade i vakuumpåsar

- Vakuumförpackad mat som kött, fisk, frukt och grönsaker eller andra ömtåliga föremål kan tinas långsamt på kylskåpets nedersta hylla.
- Tina bröd och pitabröd i rumstemperatur.
- Soppor eller andra flytande livsmedel ska värmas direkt i vakuumpåsen i ett varmt vattenbad tills de är helt varma. För upptining i rumstemperatur eller uppvärmning i ett vattenbad, skär ett hörn av vakuumpåsen för att minska vakuumet och låta ångan komma ut senare.
- Produkterna ska ätas strax efter upptining. Frys aldrig in mat igen.

SV

### Vakuumompackning av oförpackade livsmedel

- Många livsmedelsprodukter, såsom ost och köttberedningar, säljs i kommersiella vakuumförpackningar. Efter öppning av sådana produkter kan deras smak och fräschör också bevaras genom vakuumförpackning i vakuumpåsar.

#### **FÖRSIKTGT!**

**Oförpackade livsmedel ska alltid konsumeras före det utgångsdatum som anges på originalförpackningen.**

**Efter vakuumförpackning ska produkterna förvaras med största omsorg och hygien.**

### Tips för vakuumpackning

- När du vakuumförpackar mat med vassa kanter eller former, som ben eller torkad pasta, fodra dessa områden med en pappershandduk för att förhindra skador på påsen.
- För att förhindra att spröda livsmedelsprodukter smulas sönder under vakuumförpackning och för att förhindra att känsliga produkter, såsom kex eller kakor, går sönder, använd behållare för förvaring.

- Vakuumpföpackning skyddar en mängd olika föremål. Du kan förvara rena och torra förnödenheter, t ex tändstickor, kläder på campingen. Piptobak kan lagras länge. Nedsmutsning och anlöpning av silver och andra samlarföremål kan också elimineras genom vakuumpföpackning.

### 5.4 Handhavande



**OBS!**

**Handskador orsakade av att handen eller fingrarna kläms mellan locket och vakuumkammaren!**

Var mycket försiktig när du stänger locket.

**Risk för brännskador vid beröring av heta delar av apparaten efter arbetet!**

Rör aldrig tätningstången, tätningstången eller vakuumkammaren kort efter arbetet. Låt apparaten svalna.

### Före första användning

1. Innan varje användning, rengör enheten och arbetsytorna noggrant, följ instruktionerna i kapitel 6 "Rengöring".
2. Torka apparaten noga.

### Funktioner för driftknappar / kontrollampor

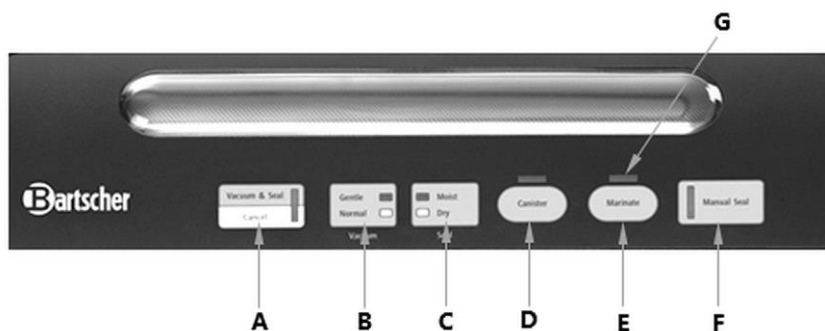


Fig. 2

SV

#### A. Vakuum & Seal / Cancel-knapp

**Vakuumförpackning och förseglning / processstopp:** Genom att trycka på denna knapp initieras apparatens vakuumförpackningsprocess, där vakuumförpackningspåsen krymper tills maximalt vakuum uppnås, varefter påsen förseglas. Genom att trycka på den här knappen igen kan du stoppa den pågående processen.

#### B. Vakuum-knapp (Gentle /Normal)

**Fin- eller standardvakuumförpackning:** genom att trycka på denna knapp kan du välja hastighet och tryck, beroende på vilka livsmedel som ska förpackas.

#### C. Seal-knapp (Moist / Dry)

**Våt eller torr förseglning :** knappen kan användas för att ställa in förseglingstiden, beroende på typen av mat (fuktig eller torr).

#### D. Canister

**Behållarfunktion:** Endast för vakuumförpackning i lämplig behållar

### E. Marinat

Marineringsfunktion: Viktigt: Denna funktion kan endast användas med en lämplig behållare och anslutningsslang.

### F. Manual Seal

**Endast försegling:** Vakuum skapas under en kort stund för att säkerställa att förseglingslisten och förseglingsbalken är rena och ligger ovanpå varandra. Vakuumförpackningspåsen förseglas sedan.

Denna knapp kan väljas för följande funktioner:

1. Försegling av den öppna änden av vakuumpåsen som tas från plastrullen;
2. Endast försegling av vakuumförpackningspåsen. Detta gör det möjligt för användaren att säkerställa att det inte skapas ett för högt vakuum i vakuumförpackningspåsen, vilket förhindrar att känsliga livsmedel blir krossade.

### G. Kontrollampor:

Om lämpliga indikatorlampor **lyser** innebar det driftstatus för den valda enhetsfunktionen.

SV

## Vakuumförpackning

### Viktiga råd och tips kring vakuumpåsar

- Lämna inte för mycket luft i vakuumpåsen. Innan du försluter vakuumpåsen, krama ut så mycket luft som möjligt ur den. Om det är för mycket luft i vakuumpåsen kan belastningen på vakuumpumpen öka så mycket att motorn inte har tillräckligt med kraft för att dra ut all luft ur påsen.
- När du vakuumförpackar livsmedel med vassa kanter eller spetsiga hörn, t.ex. ben eller torkad pasta, täck över sådana kanter med pappershanddukar för att undvika skador på vakuumpåsen.
- Lägg inte för många livsmedel i vakuumpåsen. Lämna tillräckligt med utrymme så att den öppna änden enkelt kan placeras i vakuumkammaren.
- Placera alltid den öppna änden av vakuumpåsen platt och jämnt på förseglingslisten; vik eller böj inte vakuumpåsen.
- Stora vakuumpåsar som endast är lite fyllda vakuumförpackas under en längre tid; mindre påsar kan vakuumförpackas snabbare.
- Kontrollera alltid svetsen som ska ha ett jämnt tvärsnitt och inte ha några veck.
- Om förseglingen är ofullständig, klipp av svetsfogen och upprepa förseglingsprocessen.

### Val av vakuumpåsar

Vakuumpåsar finns i olika storlekar. Välj lämplig påsstorlek för den livsmedelsprodukt som ska förpackas.

#### TIPS!

**Endast specialpåsar avsedda för detta ändamål (ensidiga räfflade, präglade) ska användas för vakuumpförpackning.**

Se till att längden på förpackningspåsen är minst 4-5 cm längre än den livsmedelsprodukt som ska konserveras och lägg till ytterligare 2 cm för varje efterföljande användning av vakuumpåsen.

### Göra vakuumpåsar från plastrullen

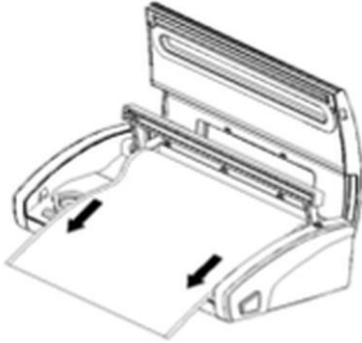
1. För att skapa en påse ska du välja en plastrulle med önskad bredd.
2. Ställ apparaten på en rak yta.
3. Sätt i stickkontakten i ett lämpligt enkeluttag.

Indikatorlamporna för lägena **"Normal"** och **"Dry"** lyser.



4. Tryck på upplåsningssknapparna och öppna locket.
5. Lyft upp skäranordningen och placera film för vakuumpförpackning i den avsedda fördjupningen under locket.

Se till att kniven sitter i ena änden av skäranordning (höger eller vänster), aldrig i mitten.



6. Sträck ut filmen för vakuumpåse till önskad längd.



7. Dra ned skärmekanismen och placera den över filmen för vakuumpåse



8. Flytta kniven från ena änden till den andra för att skära till vakuumpåsen med ett exakt och rent snitt.



9. Placera sedan den öppna änden av den skurna vakuumpåsen på apparatens förseglingsstång, men förläng den inte hela vägen till vakuumkanmaren.



10. Stäng locket genom att trycka på båda sidorna samtidigt tills båda frigöringsknapparna klickar hörbart.



11. Tryck på Manual Seal-knappen för att börja försegla påsen.

Indikatorlampan för denna knapp lyser. Så snart förseglingsprocessen är klar slocknar indikeringslampan.

12. Tryck på båda upplåsningknapparna (höger och vänster) och öppna locket.

13. Avlägsna den färdiga vakuumpförpackningspåsen.

11. Kontrollera den resulterande svetsen. Om förseglingen är ofullständig, klipp av svetsfogen och upprepa förseglingsprocessen.



SV

### Vakuumpförpackning med hjälp av vakuumpförpackningspåsar

1. Lägg den livsmedelsprodukt som ska förpackas i en vakuumpåse.
2. Rengör den öppna änden av vakuumpåsen och se till att det inte finns några mat- eller vätskerester på den.
3. Ställ apparaten på en rak yta.
4. Sätt i stickkontakten i ett lämpligt enkeluttag.

Indikatorlamporna för "**Normal**" -läget för vakuumpknappen och "**Dry**" -läget för tätningknappen tänds

5. Tryck på upplåsningknapparna och öppna locket.



6. Placera alltid den öppna änden av vakuumpåsen platt och jämnt på förseglingslisten; vik eller böj inte vakuumpåsen.
7. Se till att vakuumpåsen inte täcker luftintagshålen.



8. Stäng locket genom att trycka på båda sidorna samtidigt tills båda frigöringsknapparna klickar hörbart.
9. Välj vakuumpackningshastighet beroende på livsmedel genom att trycka på knappen **Vakuu**:
  - **"Normal"** för normal hastighet
  - **"Gentle"** för mjuk och ömtålig mat eller föremål.



SV

10. Tryck nu på **Seal** - knappen för att välja lämplig förseglingstid för de livsmedel du förpackar:
  - **"Dry"** vakuumpåsar och livsmedel som inte innehåller fukt;
  - **"Moist"** för fuktiga vakuumpåsar och livsmedel som innehåller viss fukt eller för flytande livsmedel.

När du väljer inställningen **"Moist"** förlängs förseglingstiden för att säkerställa korrekt förseglning av vakuumpåsen.

11. Tryck på **Vakuu & Seal / Cancel**

Indikatorlampan lyser och vakuumpackningen startar.

Luften sugas automatiskt ut ur vakuumpåsen och påsen förseglas sedan.

### TIPS

**Vid vakuumpackning skapar apparaten ett mycket högt undertryck i förpackningspåsen. Observera vakuumpackningsprocessen för att undvika sönderdelning eller krossning av känsliga livsmedel.**

12. För att avbryta processen eftersom det erforderliga vakuuemet har redan uppnåtts, tryck omedelbart på **Manual Seal**-knappen.

Vakuumpumpen stoppar processen och apparaten övergår till försegling av vakuumpåsen.

När ”**Vacuum & Seal / Cancel**” -indikatorn lyser ”**Manuell försegling**” lyser och vakuumförpackningsprocessen är klar.

13. Tryck på båda upplåsningsknapparna (höger och vänster) och öppna locket.

14. Ta bort den förseglade vakuumpåsen.

15. Kontrollera den resulterande svetsen.

Om förseglingen är ofullständig, klipp av svetsfogen och upprepa förseglingsprocessen.



### TIPS!

**För att uppnå optimala resultat för vakuumförpackning och försegling rekommenderar vi att du tar bort rester av mat och utspilld vätska i vakuumkammaren efter varje användning.**

16. Apparaten bör vila i 1 minut mellan varje vakuumförpackningsprocess för att undvika överhettning.

17. För att öppna den vakuumförpackade påsen, klipp upp den med en sax.

18. När du har använt enheten, koppla loss den från strömförsörjningen (dra i kontakten).

### Vakuumförpackning med vakuumbehållare

1. Ställ apparaten på en rak yta.
2. Sätt i stickkontakten i ett lämpligt enkeluttag.  
Indikatorlamporna för "**Normal**"-läget för vakuumknappen och "**Dry**"-läget för tättningsknappen tänds.
3. Se till att vakuumbehållaren och locket är rena och torra.
4. Fyll vakuumbehållaren med valda livsmedel så att deras övre yta är minst 3 cm under behållarens kant.
5. Rengör kanten på behållaren.
6. Sätt på locket.



SV

7. Anslut den medföljande anslutningsslangen till locket på vakuumbehållaren och till den anslutning som finns för detta på apparaten.
8. Kontrollera att lockets lås är i läge "**OPEN**".
9. Välj vakuumförpackningshastighet beroende på livsmedel genom att trycka på knappen Vakuum:
  - "**Normal**" för normal hastighet
  - "**Gentle**" för mjuk och ömtålig mat eller föremål.
10. Tryck på Canister-knappen.  
Vakuumförpackningsprocessen påbörjas.
11. För att säkerställa att luften har läckt ut mellan locket och vakuumbehållaren, tryck ner locket i början av processen.  
Apparaten stannar automatiskt när tillräckligt med vakuum har uppnåtts i vakuumbehållaren. Vakuumförpackningsprocessen är klar.

12. Stäng locket och koppla loss anslutningsslangen från vakuumbehållarens lock och apparaten.

### TIPS!

**När fuktiga livsmedel förpackas i en vakuumbehållare kan fukt tränga in i anslutningsslangens anslutning. Rengör anslutningen efter varje användning.**

13. Använd endast lämpliga vakuumbehållare och följ tillverkarens anvisningar om att öppna och stänga vakuumbehållare.
14. Apparaten bör vila i 1 minut mellan varje vakuumförpackningsprocess för att undvika överhettning.

### Marinering i vakuumbehållare

1. Fyll vakuumbehållaren med valda livsmedel så att deras övre yta är minst 3 cm under behållarens kant.
2. Rengör behållarens kant och sätt tillbaka locket.
3. Ställ apparaten på en jämn yta.
4. Anslut kontakten till ett enkelt, jordat uttag.

Indikatorlamporna för "Normal"-läget för vakuumknappen och "Dry"-läget för tätningsknappen tän.

5. Se till att vakuumbehållaren och locket är rena och torra.
6. Fyll vakuumbehållaren med valda livsmedel så att deras övre yta är minst 3 cm under behållarens kant.
7. Rengör kanten på behållaren.
8. Sätt på locket.
9. Anslut den medföljande anslutningsslangen till locket på vakuumbehållaren och till den anslutning som finns för detta på apparaten.
10. Kontrollera att lockets lås är i läge "OPEN".
11. Tryck på "Marinate"-knappen för att starta marineringsprocessen.

När processen pågår lyser kontrollampan.

När indikatorlampan slocknar är marineringsprocessen klar.

12. Se till att locklåset är i läge "CLOSED" och dra bort anslutningsslangen från vakuumbehållaren.
13. Att kontrollera vakuumet, dra helt enkelt i behållarens lock. Det får inte röra sig.
14. Öppna vakuumbehållaren genom att vrida locklåset från "CLOSED" till "OPEN".

## 6 Rengöring

### 6.1 Säkerhetsanvisningar för rengöring

- Före rengöring av apparaten ska den kopplas bort från elnätet.
- Låt apparaten torka helt.
- Se till att vatten inte kommer in i apparaten. Doppa inte apparaten i vatten eller andra vätskor under rengöring. Använd inte högtrycksvattenstråle för att rengöra apparaten.
- Inga vassa eller metallföremål (en kniv, gaffel osv.) får användas för rengöring av apparaten. Vassa föremål kan skada apparaten och leda till olycksfall vid kontakt med strömförande delar.
- Använd inga skurmedel som innehåller lösningsmedel eller frätande rengöringsmedel för rengöring. De kan skada ytan.

### 6.2 Rengöring

#### Utsidan av enheten

1. Rengör apparaten dagligen efter användning och oftare vid behov.
2. Rengör enhetens yttre ytor före användning och efter användning med en trasa eller svamp och ett mildt rengöringsmedel.
3. Torka av med en fuktig, ren trasa.
4. Tvättade ytor ska torkas noggrant.

#### Insidan av enheten

1. Om det finns mat- eller vätskerester på vakuumkanmaren, på tätningstången eller på tätningstången, ta bort dem med en pappershandduk.
2. Torka av vakuumkanmaren med en mjuk fuktig trasa.
3. Torka vakuumkanmaren noggrant.

#### Påsar för vakuumpackning

1. Tvätta vakuumpåsar i varmt vatten med ett mildt rengöringsmedel.
2. Skölj i rent vatten.
3. Torka sedan vakuumpåsarna ordentligt med en luddfri trasa.

#### **FÖRSIKTGT!**

**För att undvika matförgiftning ska vakuumpackningspåsar som har lagrat rått kött, fisk eller fet mat inte återanvändas**

### Vakuumbehållare

1. Vid rengöring av vakuumbehållare och behållarlock, följ rekommendationerna i tillverkarens instruktioner för en viss utrustning.
2. Se till att alla tillbehör är rena och redo för vidare användning.

## 7 Felsökning

Tabellen nedan innehåller beskrivningar av möjliga orsaker till och åtgärdande av driftfel som förekommer under apparatens drift. Om ett driftfel inte kan åtgärdas kontakta service.

Vänligen ange artikelnummer, modellnamn och serienummer. Dessa data finns på typskylten på apparaten.

## Felsökning


Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten fungerar inte	Ingen spänning	Kontrollera och återställ strömförsörjningen
	Apparaten är inte ansluten till strömförsörjningen	Anslut stickkontakten till ett eluttag
	Skadad anslutningskabel eller kontakt	Kontakta service
	På/av-knappen är inte intryckt.	Tryck på på-/av-knappen korrekt
Maskinen genererar inte ett fullt vakuum i vakuumpåsen	Den öppna änden av vakuumpåsen är inte helt i vakuulkammaren	För korrekt förslutning måste den öppna änden av vakuumpåsen vara helt kvar i vakuulkammaren.
	Rensningstiden var inte inställd tillräckligt länge	Förläng luftspolningstiden
	Vakuumpåsen kan ha ett hål	Försegl vakuumpåsen med en liten mängd luft kvar inuti, sänk ner den i vatten och tryck ner den.. Bildning av luftbubblor indikerar läckage. Försegl vakuumpåsen igen med en liten mängd luft kvar inuti, sänk ner den i vatten och tryck ner den.
Inget vakuum genereras i vakuulkammaren	Lockets tätning är smutsig eller skadad	Rengör tätningen eller byt ut den mot en ny tätning
När förpackningspåsen försluts tappas det vakuum	Läckande områden på svetsen kan orsakas av veck, smulor, fett eller fukt	Öppna vakuumpåsen igen, rengör insidan av toppen av vakuumpåsen, ta bort främmande ämnen från tätningsstången och förslut igen

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
När förpackningspåsen försluts tappar den vakuum	Vakuumpåsen är skadad	Kontrollera förpackningspåsen för skador Täck innehållets vassa kanter med en pappershandduk
	Förpackningspåsen har inte placerats korrekt på förseglingsstången	Se till att hela vakuumpförpackningspåsen befinner sig i vakuulkammaren under förslutningen
Apparaten skapar inte ett vakuum i vakuumbehållaren	Anslutningsslangen är inte korrekt ansluten till locket på vakuumbehållaren eller till anslutningen av apparaten avsedd för vakuumbehållare	Anslut anslutningsslangen korrekt till locket och till apparatens anslutning
	Vakuumbehållarens lock är inte öppet	Öppna lockets stängning
	Vakuumbehållaren är överfylld	Lämna minst 3 cm fritt från behållarens kant

SV

## 8 Återvinning

### Elektriska apparater

	<p>Elektriska apparater har denna symbol. Elektriska apparater skall bortskaffas och återvinnas på ett rätt och miljövänligt sätt. Elektriska apparater får inte slängas som hushållsavfall. Koppla bort apparaten från elnätet och avlägsna anslutningskabeln från apparaten.</p>
--	--

Elektriska apparater skall lämnas till bestämda insamlingsställen.