

K 290/77L



300749

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



Version: 1.0

Skapandedatum: 2022-08-24

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.....	24
6.1	Säkerhetsanvisningar för rengöring	24
6.2	Rengöring	25
7	Felsökning	26
8	Återvinning.....	28



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 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

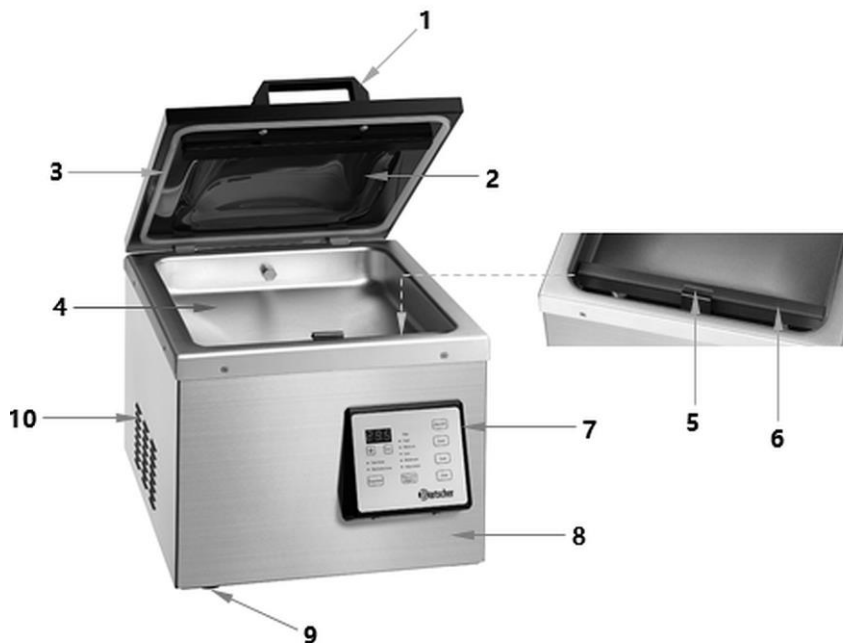
Namn:	Vakuumerare K 290/77L
Artikelnummer:	300749
Material i höljet:	rostfritt stål
Material lock:	polymetylmetakrylat
Antal svetsfogar:	1
Tätningstångens längd i mm:	290
Vakuumpump l/min (m ³ /h):	77 (4,62)
Vakuuminintensitet, nivåer:	5
Maximalt vakuum i mbar:	-999
Kammarens storlek i mm (bredd x djup x höjd), bassäng:	350 x 300 x 80
Anslutningsvärde:	0,63 kW 220-240 V 50 Hz
Mått (bredd x djup x höjd) i mm:	360 x 550 x 560
Vikt i kg:	21,8

Rätten att ändra produktens tekniska detaljer förbehålls!

Version / egenskaper

- Styrning: knapp
- Vakuumkontroll: elektronisk
- Funktioner:
 - Kombination av vakuumpackning och värmeförseglning
 - Marinering
- Justerbar nivå för vakuumstängning
- Digital display
- På-/av-knapp
- Kontrollampa

4.2 Sammanställning av apparatens komponenter



SV

Figur 1

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------|
| 1. Lockhandtag | 2. Lock |
| 3. Förseglingslist | 4. Vakuumkanmare |
| 5. Klämma för att fästa en vakuumpåse | 6. Förseglingsbalk |
| 7. Kontrollpanel | 8. Hus |
| 9. Fötter (4x) | 10. Ventilationsöppningar |

Tillbehör (ingår ej!)

220 Set med rullar av folie för vakuumförpackning

Den består av 2 rullar folie för vakuumförpackning

Mått rulle: 22 cm

Bredd rulle: 5 m

Mått: 220 x djup 40 x höjd 40 mm

Vikt: 0,46 kg

Art. nr: 300418



280 Set med rullar av folie för vakuumförpackning

Den består av 2 rullar folie för vakuumförpackning

Mått rulle: 28 cm

Bredd rulle: 5 m

Mått: 280 x djup 50 x höjd 50 mm

Vikt: 0,512 kg

Art. nr: 300419



SV

4.3 Apparatusens funktion

Vakuumförpackningsmaskinen har designats för vakuumförpackning av livsmedel. Under vakuumförpackningsprocessen dras luft från påsen eller vakuumförpackningsbehållaren och 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.

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 färsk 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. Vakuumförpackningar förlänger livsmedelsprodukternas hållbarhet, men gör dem inte "konserverade", det vill säga en produkt som är stabil i rumstemperatur.

Lagringstider för mat

Livsmedelsprodukter	Förvaring av vakuumförpackade produkter i frysen	Förvaring av vakuumförpackade produkter i kylan	Förvaring utan vakuumförpackning
Färskt nöt- och kalvkött	1 – 3 år	1 månad	1 – 2 veckor
Köttfärs	1 år	1 månad	1 – 2 veckor
Färskt fläsk	2 – 3 år	2 – 4 veckor	1 vecka
Färsk fisk	2 år	2 veckor	3 – 4 dagar
Färskt fjäderfäkött	2 – 3 år	2 – 4 veckor	1 vecka
Rökt kött	3 år	6 – 12 veckor	2 – 4 veckor
Färska grönsaker, blancherade	2 – 3 år	2 – 4 veckor	1 – 2 veckor
Färsk frukt	2 – 3 år	2 veckor	3 – 4 dagar
Hårda ostar	6 månader	6 – 12 veckor	2 – 4 dagar
Skivade korvar	rekommenderas ej	6 – 12 veckor	1 – 2 veckor
Färsk pasta	6 månader	2 – 3 veckor	1 vecka

5.3 Principer för vakuumpörpackning

Viktiga anvisningar

- Tvätta noga händerna, alla verktyg och bänkskivor som ska användas för att skära och vakuumpörpacka mat.
- Använd om möjligt handskar vid hantering av livsmedel.
- Använd endast färska livsmedel för vakuumpörpackning.
- Efter vakuumpörpackning, lägg ömtåliga livsmedel i kylen eller frysen omedelbart, utan att lämna dem i rumstemperatur för länge.
- Fördela vakuumpörpackningarna jämnt i kylen eller frysen för att möjliggöra snabb frysning.
- Livsmedelsprodukter som tas ur förpackningen måste absolut konsumeras före det utgångsdatum som anges på originalförpackningen.
- Vakuumpörpackningar förlänger hållbarheten för torra livsmedelsprodukter. Livsmedel med hög fetthalt härsknar snabbare när de utsätts för syre och värme. Vakuumpörpackning förlänger också hållbarheten för nötter, kokos och spannmål. Förvara på en sval och mörk plats.
- Vakuumpörpackning förlänger inte hållbarheten för grönsaker och frukter, såsom bananer, äpplen eller potatis, om de inte skalas innan vakuumpörpackning.
- Vissa typer av grönsaker, som broccoli, blomkål och vitkål, avger gaser när de vakuumpörpackas. Av denna anledning ska dessa grönsaker blancheras och frysas innan de vakuumpörpackas.
- För att åter vakuumpörpacka mat som har tagits ur den vakuumpörpackade 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 vakuumpörseglad eller lufttät miljö.
- Mjuk och ömtålig mat (fisk, jordgubbar etc.) ska förfrysas över natten. Efter förfrysning kan produkterna vakuumpörpackas och slutligen läggas i frysen.

FÖRSIKTGT!

Vakuumpörpackning är inte en ersättning för frysning eller djupfrysning!

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

Vakuumpörpackning 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 färsvaror. 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-fryst 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.

Vakuumpförpackning avsedd för kylskåpet

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

Vakuumpförpackning avsedd för skafferi

- Vakuumpförpackning 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 vakuumpförpackning. Detta kommer att hålla dem fräscha och skydda dem från effekterna av rumstemperatur, mögelsvampar och insekter.

Uptining av livsmedel förpackade i vakuumpåsar

- Vakuumpförpackad 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 vakuumpmet och låta ångan komma ut senare.
- Produkterna ska ätas strax efter upptining. Frys aldrig in mat igen.

Vakuumpackning av oförpackade livsmedel

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

FÖRSIKTGT!

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

Efter vakuumpackning ska produkterna förvaras med största omsorg och hygien.

Tips för vakuumpackning

- När du vakuumpackar 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 vakuumpackning och för att förhindra att känsliga produkter, såsom kex eller kakor, går sönder, använd behållare för förvaring.
- Vakuumpackning 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 vakuumpackning.

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!

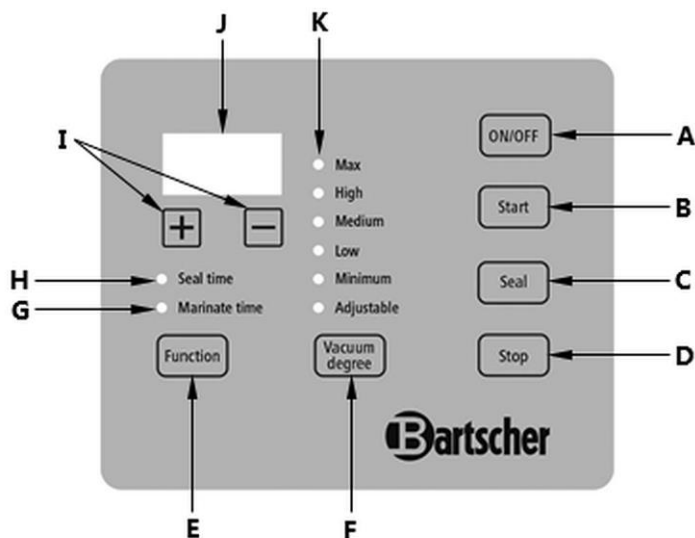
Rör aldrig tättningsstången, tättningsstången eller vakuumkammaren kort efter arbetet. Låt apparaten svalna.

SV

Före första användning

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

Funktioner för manöverknapparna / LED-indikatorlampa



Figur 2

A. ON / OFF-knapp (fig. Sida 18)

Så snart apparaten är ansluten till strömförsörjningen visar LED-displayen (J) "OFF". Tryck på ON / OFF-knappen (A), LED-displayen (J) visar den förinställda förseglings- eller marineringstiden följt av standardvakuumnivån.

Vakuumpförpackningsmaskinen är nu klar för drift. När ON / OFF-knappen trycks in igen växlar enheten tillbaka till standbyläge.

LED-displayen (J) visar "OFF"

B. Start (startknapp)

Apparaten startas genom att trycka på startknappen.

Apparaten går in i vakuumpförseglings- eller marineringsläge (beroende på inställningarna).

C. Seal (svetsknapp)

Genom att trycka på knappen "Seal" under luftreningsprocessen stoppas luftreningsprocessen i förtid. Apparaten går in i svetsläge.

D. Stop (Stopp-knapp)

Alla processer som körs för närvarande avbryts genom att trycka på stoppknappen.

E. Funktion (funktionsknapp)

Genom att trycka på denna knapp kan du välja driftsläge:

- luftborttagning och svetsläge eller
- vakuummarineringsläge.

Motsvarande LED-indikatorer (H) eller (G) sätts på.

Tryck på justeringsknapparna "+" eller "-" för att justera förseglings- eller marineringstiden. Den inställda tiden visas på LED-displayen (J).

F. Vacuum degree (knapp för att ställa in vakuumnivån)

Välj vakuumnivå genom att trycka på inställningsknappen för vakuumnivå (F).

När den indikatorlampan Adjustable är på, tryck på "+" eller "-" knapparna för att ställa in önskad vakuumnivå. Det inställda värdet visas på LED-displayen (L).

G. + H. LED-indikatorer

Dessa lampor indikerar det inställda driftläget:

- luftborttagning och svetsläge eller
- vakuummarineringsläge

SV

J. LED-display

LED-displayen visar följande värden:

- vakuumnivå
- svetstid
- marineringsstid.

I. Justeringsknapparna "+" och "-"

Följande värden kan ställas in eller ändras med dessa knappar:

- svetstid
- marineringsstid
- vakuumnivå

K. LED-Indikatorer för inställning av vakuumnivån

Dessa LED-indikatorer visar den inställda vakuumnivån.

Vakuumförpackning

Val av vakuumförpackningspåsar

Vakuumförpackningspåsar finns i olika storlekar. Välj lämplig påsstorlek för livsmedel som ska förpackas.

TIPS!

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

Se till att längden på förpackningspåsen är minst 4-5 cm längre än burkmaten och tillåt ytterligare 2 cm för varje efterföljande användning av vakuumpåsen.

Start

1. Anslut IEC-kontakten på anslutningskabeln till uttaget på baksidan av apparaten.
2. Anslut kontakten till ett lämpligt enda uttag.
LED-displayen (J) visar "OFF"
3. Tryck på ON/OFF-knappen (A) för att starta apparaten.
Maskinen är redo att göra inställningar.

Luftborttagning och svetsläge

Välja driftläge

1. Tryck på funktionsknappen (E).
När lysdioden LED (H) tänds har sammansmältningsläget valts.
2. Använd justeringsknapparna "+“ eller "-“ för att ställa in svets tiden i intervallet 0 - 6 sekunder.

Välja vakuumnivå (vakuumintensitet)

1. Tryck på knappen Vacuum degree (F) för att ställa in önskad vakuumnivå. Följande inställningar är möjliga:

Max ((29,3 Hg / -999 mbar),

High (29,0 Hg / -999 mbar),

Medium (27,5 Hg / -931 mbar),

Low (26,0 Hg / -881 mbar),

Minimum (23,5 Hg / -796 mbar),

Adjustable (manuell inställning).

Motsvarande lysdiod på kontrollpanelen tänds.

2. När du väljer alternativet **Adjustable**, tryck på justeringsknapparna "+" eller "-" för att välja mellan värdena -999 mbar och -796 mbar.

Sätt i vakuumpåsar i vakuumkammaren

1. Öppna apparattens lock.
2. Placera livsmedelsprodukten avsedd för vakuumpackning, placerad i en vakuumpackningspåse, till vakuumkammaren.

Se till att:

- höjden på innehållet i vakuumpackningspåsen överstiger inte förseglingsstången,
- vakuumpackningspåsen låg med sin öppning ovanför tättningsstången (fig. höger).

3. Använd klämman för att fästa vakuumpåsen vid vakuumkammarens främre del.

TIPS!

Hela vakuumpåsen, inklusive öppning, måste vara inne i vakuumkammaren.



Figur 3

Luftborttagningsprocess (vakuumläge)

1. Stäng locket.
2. Tryck på Start-knappen (B) på kontrollpanelen.

Vakuumpumpen börjar pumpa och lampan för vakuumnivå blinkar. När den inställda vakuumnivån uppnåtts hörs en ljudsignal och lysdioden lyser konstant. Displayen visar den uppnådda vakuumnivån. På nivå 5 och 19 hör du ett pip.

När luftborttagningsprocessen är klar växlar enheten automatiskt till svetsläget. Displayen visar och räknar ner den inställda svetstiden. Efter att tiden har gått börjar enheten som ska svetsas släppa ut luft.

När hela processen är klar kommer du att höra 3 pip. Apparaten är redo för nästa vakuumpförpackningsprocess.

Displayen visar de inställda värdena för den avslutade vakuumpackningsprocessen och motsvarande LED-indikatorer tänds.

TIPS!

Den erhållna svetsen ska kontrolleras, den ska ha ett enhetligt tvärsnitt och inte vara skrynklig. Vid ofullständig försegling bör vakuumpackningsprocessen upprepas.

SV

Vakuumarineringsläge.

Välja driftläge

1. Tryck på funktionsknappen (E) tills LED-indikatorlampan (G) tänds. Ett marineringsläge har valts.
2. Använd justeringsknapparna "+“ eller "-“ välj en marineringstid från 9 till 99 minuter.

Välja vakuumnivå (vakuuminintensitet)

1. Tryck på knappen Vacuum degree (F) för att ställa in önskad vakuumnivå. Följande inställningar är möjliga:

Max ((29,3 Hg / -999 mbar)

High (29,0 Hg / -999 mbar)

Medium (27,5 Hg / -931 mbar)

Low (26,0 Hg / -881 mbar)

Minimum (23,5 Hg / -796 mbar)

Adjustable (manuell inställning)

Motsvarande lysdiod på kontrollpanelen tänds.

2. När du väljer alternativet **Adjustable**, tryck på justeringsknapparna "+“ eller "-“ för att välja mellan värdena -999 mbar och -796 mbar.

Installation av påsar för vakuumpackning

1. Öppna apparattens lock.
2. Välj lämplig vakuumpåse.
3. Placera livsmedelsprodukten avsedd för vakuumpackning, placerad i en vakuumpackningspåse, till vakuulkammaren.

Var alltid uppmärksam på:

- höjden på innehållet i vakuumpackningspåsen överstiger inte förseglingsstången.
- vakuumpackningspåsen låg med sin öppning ovanför tätningsstången (fig. 3).

4. Öppna klämman på framsidan av kammaren, kläm botten av påsöppningen och tryck ner klämman för att säkra vakuumpåsen.

TIPS!

Hela vakuumpåsen, inklusive öppning, måste vara inne i vakuulkammaren.

Vakuumarineringsprocessen

1. Stäng apparatens lock.
2. Tryck på Start-knappen (B) på kontrollpanelen.

Marineringsprocessen börjar.

Cykeln varar i 9 minuter; maximalt 11 cykler (99 minuter) är möjliga.

Marineringscykeln består av:

skapa ett vakuum - upprätthålla ett vakuum - ta bort ett vakuum, skapa och ta bort ett vakuum är cirka 1 minut och att hålla vakuomet cirka 8 minuter.

Vakuumpumpen börjar pumpa och lampan för vakuumnivå blinkar. När den inställda vakuumnivån uppnåtts lyser lysdioden konstant. Displayen visar den uppnådda vakuumnivån. När det inställda värdet har uppnåtts hörs en akustisk signal.

När luftborttagningsprocessen är klar går enheten in i vakuumarineringsprocessen. Den återstående marineringstiden visas på displayen och räknas ner varje minut. Efter att marineringstiden har förflutit börjar enheten släppa ut luft från vakuulkammaren

När hela marineringsprocessen är klar kommer du att höra 3 pip. Displayen visar de inställda värdena för den avslutade vakuumarineringsprocessen och motsvarande LED-indikatorer tänds.

TIPS!

Om "Seal"-knappen trycks in under de processer som beskrivs ovan, startar maskinen omedelbart förseglingsprocessen.

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

7 Felsökning

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

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

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten fungerar inte	Ingen spänning	Kontrollera och återställ strömförsörjningen.
	Apparaten är inte kopplad till elnätet	Anslut stickproppen till ett eluttag
	Anslutningskabel skadad	Kontakta service
	På/av-knappen är inte intryckt.	Se till att på/av-knappen är intryckt korrekt.
Maskinen genererar inte ett fullt vakuum i vakuumpåsen	Den öppna änden av vakuumpåsen är inte helt i vakuumkammaren	För korrekt tätning måste den öppna änden av vakuumpåsen förbli helt i vakuumkammaren.
	Rensningstiden var inte inställd tillräckligt länge	Förläng luftspolningstiden
	Vakuumpåsen kan ha ett hål	För att kontrollera detta, värm vakuumpåsen med lite luft inuti, doppa den i vatten och tryck till. Bildning av luftbubblor indikerar läckage. Förslut vakuumpåsen igen eller använd en annan vakuumpåse

Felsökning

Problem	Möjlig orsak	Åtgärd
Apparaten skapar inget vakuum i vakuumkammaren	Lockets tätning är smutsig eller skadad	Rengör tätningen eller byt ut den mot en ny tätning
När förpackningspåsen försluts tappar den 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 tätningstången och förslut igen
	Vakuumpåsen är skadad	Kontrollera om vakuumpåsen är skadad. Täck eventuella vassa kanter av påsens innehåll med en pappershandduk.
	Förpackningspåsen har inte placerats korrekt på förseglingsstången	Se alltid till att hela vakuumpåsen är i vakuumkammaren under förslutningen


Felkodsindikationer på LED-displayen

Felkod	Beskrivning	Åtgärd
E01	Enheten skapar inget vakuum	Kontrollera att vakuumpörpackningslocket är ordentligt stängt
		Kontrollera att tätningen sitter korrekt
		Kontrollera att vakuumpumpen fungerar korrekt
		Låt kvalificerad personal kontrollera att tryckvakter, anslutningskabel, 10P datakabel etc. är OK
E02	När enheten går in i svetsläge stängs inte mikrobrytaren	Kontrollera att vakuumpörpackningslocket är ordentligt stängt
		Låt kvalificerad personal kontrollera att tryckvakter, anslutningskabel, 10P datakabel etc. är OK

sv

8 Återvinning

Elektriska apparater

	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.
--	---

Elektriska apparater skall lämnas till bestämda samlingsställen.