

BRUKSANVISNING

VAKUURLÅDA

SV

BRUGERVEJLEDNING

VAKUUMSKUFFE

DA

KÄYTTÖOHJE

VAKUUMILAATIKKO

FI

BRUKSANVISNING

VAKUUMSKUFF

NO



SVENSKA

Bäste kund, vi vill tacka dig för den tilltro du visat oss.

Genom att välja en av våra produkter har du valt ett koncept som genom ett estetiskt nytänkande och en innovativ teknik erbjuder unika föremål inom heminredning.

Vi hoppas att du till fullo kommer att uppskatta funktionerna hos Din hushållsmaskin.

Med bästa hälsningar.

DANSK

Kære kunde

Vi vil gerne takke dig for den tilltro, du har vist os.

Ved at vælge et af vores produkter, har du besluttet dig for løsninger, hvor den æstetiske research, kombineret med et innovativt, teknisk design, byder på unikke genstande som bliver til møbelementer.

Vi håber, at du vil værdsætte din hårde hvidvares funktionalitet. Med venlig hilsen

SUOMI

Hyvä Asiakas, kiitämme sinua meitä kohtaan osoittamastasi luottamuksesta.

Tuotteemme valinta ohjaa sinut ratkaisuun, jossa kaunis muotoilu yhdistettynä innovatiiviseen tekniseen suunnitteluun tarjoaa ainutlaatuisia tuotteita, jotka muuntuvat sisustusesineiksi.

Toivomme, että voit nauttia täysin siemauksin kodinkoneesi toiminnoista.

Sydämellisin terveisin.

NORSK

Kjære kunde, takk for din tillit til oss.

Ved å velge vårt produkt har du bestemt deg for løsninger med nyskapende teknisk design og utsøkt estetikk, som byr på unike elementer for innredningskonseppter.

Vi håper du får fullt utbytte av ditt husholdningsapparat, og sender deg våre beste hilsener.

Innehåll

SV

1 Anvisningar	4
1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar	4
1.2 Apparatens syfte	7
1.3 Tillverkarens ansvar	7
1.4 Denna bruksanvisning	8
1.5 Identifikationsdekal	8
1.6 Bortskaffning	8
1.7 Hur man läser bruksanvisningen	9
2 Beskrivning	10
2.1 Allmän beskrivning	10
2.2 Kontrollpanel	11
2.3 Vakuumlåda	12
2.4 Medföljande tillbehör	12
2.5 Övriga specifikationer	12
2.6 Beskrivning av funktionerna	13
3 Användning	15
3.1 Anvisningar	15
3.2 Första användningstillfället	16
3.3 Användning av tillbehören	16
3.4 Hur du vakuumförpackar i påse	18
3.5 Hur du vakuumförpackar i behållarna	20
3.6 Förvaring av vakuumförpackade produkter	21
3.7 Sous vide-tillagning	22
3.8 Programmet Chef	23
4 Rengöring och underhåll	27
4.1 Anvisningar	27
4.2 Rengöring av ytor	27
4.3 Cykel för avfuktning av pumpens olja	28
4.4 Vad gör man om...	29
5 Installation	32
5.1 Elektrisk anslutning	32
5.2 Placering	33
5.3 Installation av vakuumlådan	33

ÖVERSÄTTNING AV BRUKSANVISNING I ORIGINAL

Vi rekommenderar dig att noga läsa denna bruksanvisning som innehåller all den information som behövs för att bevara apparatens utseende och funktion.

För mer information om produkten: www.smeg.com



1 Anvisningar

1.1 Allmänna säkerhetsanvisningar

Skada på person

- Barn över 8 år och personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller med bristfällig erfarenhet av användning av elektriska apparater får använda denna apparat endast under förutsättning att de övervakas eller instrueras av vuxna som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barn leka med apparaten.
- Barn under 8 år får vistas vid apparaten endast under förutsättning att de är under uppsyn.
- Låt inte barn som är yngre än 8 år närma sig apparaten när den är i drift.
- Rengörings- och underhållsarbete får endast utföras av barn under förutsättning att de är under uppsyn.
- Försök aldrig släcka en låga eller en brand med vatten. Stäng av apparaten, dra ut kontakten ur eluttaget och täck över lågan med ett lock eller en brandfilt.
- Använd inte apparaten om glaslocket är skadat (sprickor, flisor, repor).
- Lämna inte apparaten oövervakad medan den är i drift.
- Använd inte apparaten om du har blöta händer eller är i kontakt med vatten.
- Rör inte vid förseglingsstängningen och förseglingslinjen direkt efter förslutningen.
- Vidrör inte och utför inte ändringar på apparatens elektriska eller mekaniska komponenter.
- Undvik att öppna lådans hölje.
- Stäng av apparaten efter användning.



- ANVÄND ELLER FÖRVARA INTE BRÄNNBART MATERIAL I NÄRHETEN AV APPARATEN.
- GÖR INTE NÅGRA ÄNDRINGAR PÅ APPARATEN.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Om apparaten är skadad eller inte fungerar kontakta omedelbart en behörig serviceverkstad.
- Försök aldrig reparera apparaten själv eller utan att anlita en kvalificerad tekniker.
- Söndriga eller defekta delar ska alltid bytas ut mot originalreservdelar.
- Dra aldrig i sladden för att dra ut kontakten.

Skador på apparaten

- Utsätt inte glaslocket för stötar eller andra skador. Eventuella skador kan leda till att locket imploderar.
- Ta inte bort skyddsfilm från locket.
- Apparaten får inte vändas upp och ner eller lutas eftersom pumpens olja i sådant fall riskerar rinna ut.
- Förhindra att pumpen kommer i kontakt med vätskor.
- För att förhindra skador på skenorna undvik att överbelasta eller stödjå mot lådan när den är öppen.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som t.ex. pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd inte slipande eller stråva material eller vassa metallskrapor.
- Sitt inte på apparaten.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle eller under rinnande vatten.



Anvisningar

Installation och underhåll

- DENNA APPARAT **FÅR INTE INSTALLERAS** PÅ EN BÅT ELLER I EN HUSVAGN.
- Apparaten ska installeras och fästas till en fast struktur.
- Apparaten ska angränsa till apparater eller enheter av samma höjd.
- När apparaten har installerats ska lådan gå att dra ut hela vägen och locket ska kunna öppnas ända till ändläge.
- Installation och servicearbete ska utföras av behörig personal i enlighet med gällande lagstiftning.
- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att det elektriska systemet jordas enligt gällande säkerhetsföreskrifter för elektriska system.
- Använd värmebeständiga kablar som tål minst 90 °C.
- Åtdragningsmomentet för skruvarna på kopplingsplintens ledningar ska motsvara 1,5-2 Nm.
- Om nätkabeln skadas ska man omedelbart kontakta den tekniska supporten som i sin tur sörjer för att kabeln byts ut.
- Innan man utför något arbete på apparaten (installation, underhållsarbete, placering eller förflyttning) ska man alltid förse sig med personlig skyddsutrustning.
- Innan man utför något arbete på apparaten ska man bryta den elektriska strömförsörjningen.
- Använd inte grenuttag eller förlängningssladdar.



Vad gäller denna apparat

- Vakuumlådan är avsedd uteslutande för inbyggnad.
- Använd inte glaslocket som stöd- eller arbetsyta.
- Stäng inte vakuumlådan medan den är i funktion.
- Använd inte vakuumlådan för förvaring av maträtter eller drycker.
- Apparaten får inte vändas upp och ner eller lutas eftersom pumpens olja i sådant fall riskerar rinna ut.
- Vid eventuellt strömavbrott under vakuumprocessen kanske glaslocket inte är öppet. Tvinga inte upp det.
- Rör inte vid förseglingsstången och förseglingslinjen direkt efter förslutningen.
- Använd endast godkända vakuumpåsar och vakuumbehållare.
- Förpacka kylda livsmedel (helst vid 3° C) som rengjorts, tvättats och torkats.

- Vakuumförpacka aldrig levande livsmedel som till exempel blötdjur.
- Använd endast färska livsmedel av god kvalitet.
- Följ alla standarder gällande hygien och bevara kylkedjan intakt.
- Apparaten får inte installeras eller användas utomhus.

1.2 Apparatus syfte

- Denna apparat är utformad för förpackning av livsmedel i hushåll vid en rumstemperatur mellan 15 och 35° C. All annan användning är olämplig.
- Apparaten är inte framställd att fungera med externa timers eller fjärrstyrda system.

1.3 Tillverkarens ansvar

Tillverkaren avsäger sig allt ansvar för skador på personer eller egendom som orsakats av:

- en annan användning av apparaten än den avsedda;
- ett nonchalerande av föreskrifterna i bruksanvisningen;
- en felaktig användning av hela eller en del av apparaten;
- användning av reservdelar som inte är i original.



Anvisningar

1.4 Denna bruksanvisning

- Denna bruksanvisning utgör en del av apparaten och ska förvaras i sin helhet och alltid finnas inom räckhåll under hela apparatens livstid.
- Innan man använder apparaten ska man noga läsa denna bruksanvisning.

1.5 Identifikationsdekal

På identifikationsdekalen finner man tekniska specifikationer, serienummer och märkning. Identifikationsdekalen får aldrig avlägsnas.

1.6 Bortskaffning



Denna apparat ska hanteras separat från annat avfall (direktiv 2002/95/EG, 2002/96/EG och 2003/108/EG). Denna apparat innehåller inte ämnen i sådana mängder att de kan anses farliga för hälsa eller miljö, i överensstämmelse med gällande europeiska föreskrifter.

Vid bortskaffning av apparaten:

- Kapa av nätsladden och avlägsna den tillsammans med kontakten.



Elektrisk spänning

Risk för elektrisk stöt

- Stäng av den allmänna elektriska försörjningen.
- Koppla ut nätsladden ur elsystemet.
- En apparat som inte längre används ska lämnas in till en lämplig återvinningsstation för insamling av elektriskt och elektroniskt avfall, alternativt återlämnas till återförsäljaren vid köp av en motsvarande apparat.



Vid tillverkning av apparatens emballage används återvinningsbara och icke förorenande material.

- Lämna in emballagen till lämpliga stationer för separat insamling.



Plastemballage Fara för kvävning

- Lämna inte emballaget eller delar av det utom synhåll.
- Låt inte barn leka med plastpåsar som utgör en del av emballaget.

1.7 Hur man läser bruksanvisningen

Följande läsanvisningar gäller för denna bruksanvisning:

Anvisningar



Allmän information om denna bruksanvisning, säkerhet och bortskaffning.

Beskrivning



Beskrivning av apparaten och dess tillbehör.

Användning



Information om användning av apparaten och dess tillbehör samt råd för tillagning.

Rengöring och underhåll



Information om korrekt rengöring och underhåll av apparaten.

Installation



Information riktad till kvalificerade tekniker gällande installation, driftsättning och provkörning.



Säkerhetsföreskrifter



Information



Råd

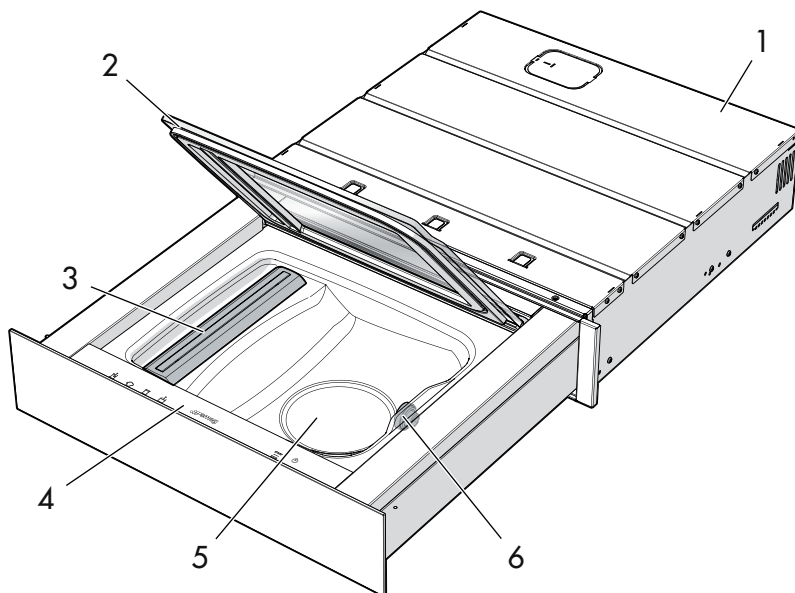
1. Serie anvisningar

- Enskild anvisning



2 Beskrivning

2.1 Allmän beskrivning

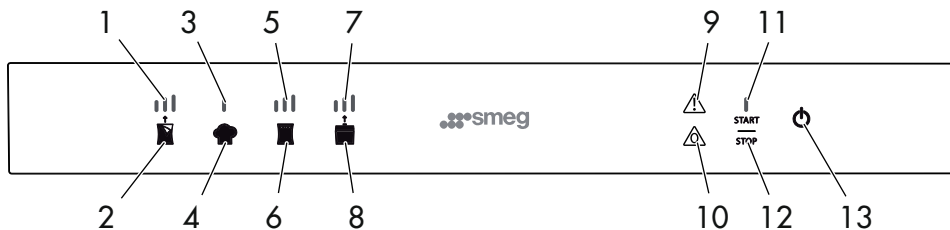


- 1 Box för inbyggnad
- 2 Glaslock
- 3 Förseglingsstång
- 4 Kontrollpanel
- 5 Vakuumkanmare
- 6 Pumpens sugöppning



2.2 Kontrollpanel

SV



- 1 Indikeringslampa för påsens vakuumnivå
- 2 Knapp för att välja/ställa in påsens vakuumnivå
- 3 Indikeringslampa för programmet Chef
- 4 Knapp för att välja programmet Chef
- 5 Indikeringslampa för förslutningsstyrka
- 6 Knapp för att välja förslutningsstyrka för påsen

- 7 Indikeringslampa för behållarnas vakuumnivå
- 8 Knapp för att välja/ställa in behållarnas vakuumnivå
- 9 Indikeringslampa för alarm
- 10 Indikeringslampa för cykeln för avfuktning av pumpens olja
- 11 Lampa som indikerar att cykeln startats
- 12 Knapp för att STARTA/STOPPA cykeln
- 13 ON/OFF-knapp



Beskrivning

2.3 Vakuumlåda

Lådan består av en invändig kammare där vakuomet genereras.

Pumpen avlägsnar all luft utanför och inuti påsen.

Påsen försluts därefter hermetiskt med hjälp av förseglingstången som verkställer en dubbel värmeförsegling.

Med vakuumkonservering skyddas livsmedlen från att kontamineras av damm och mikrober.

Vakuumsystemet avlägsnar all luft, framför allt syre, som orsakar oxidation av livsmedlen.

Fördelar:

- Blockerar oxidationsprocessen
- Bevarar livsmedlens smak, doft, färg och näringsgivande egenskaper
- Förhindrar spridning av parasiter i pasta, ris, mjöl och torkad frukt
- Förhindrar spridning av mikroorganismer och bakterier
- Förhindrar att fetter och oljor härsknar
- Förhindrar mögelbildning även i inlagda livsmedel
- Förhindrar luktöverföring
- Förhindrar frostbildning på livsmedel som förvaras i frysen
- Gör det möjligt att förvara livsmedlen längre tid
- Minskar livsmedelsvinn tack vare en längre förvaringstid
- Gör det möjligt att förpacka livsmedlen korrekt inför sous vide-tillagning.

2.4 Medföljande tillbehör

- 25 påsar för vakuumkonservering 20x30
- 25 påsar för vakuumkonservering 25x35
- 25 påsar för sous vide-tillagning 20x30
- 25 påsar för sous vide-tillagning 25x35
- Adapter för att generera vakuum i utvändiga behållare



Påsarna och behållarna - tillval eller medföljande - är lämpliga för kontakt med livsmedel och är framställda av material som överensstämmer med kraven i gällande lagar.

2.5 Övriga specifikationer

Anordning för att stabilisera lådan

Stabiliseringsanordningen blockerar lådan i helt öppet läge för att förhindra att den stängs oavsiktligt under drift.

Sensor för absolut vakuum

Sensorn säkerställer att maximalt vakuum uppnås i förhållande till den inställda vakuumnivån.

Om det inställda värdet inte uppnås kommer påsen inte att förslutas.



2.6 Beskrivning av funktionerna

Ställa in påsens vakuumnivå

Inställning	Lämplig för
<p>Endast försegling*</p>	<ul style="list-style-type: none"> Förslutning av påsen Förpackning av ömtåliga produkter Återförslutning av produkter som chips, kakor, bröd.
<p>Lägsta vakuumstyrka</p>	<ul style="list-style-type: none"> Förpackning av ömtåliga frukter och grönsaker som sallad, jordgubbar, skogsbär. Förpackning av ömtåliga produkter som mousse, vispgräddde. Förpackning av färsk ost.
<p>Medelhög vakuumstyrka</p>	<ul style="list-style-type: none"> Förpackning av råa eller tillagade produkter som fiskfiléer, kött med ben, hela skaldjur, squash, tomat, äggplanta, såser eller soppor.
<p>Högsta vakuumstyrka</p>	<ul style="list-style-type: none"> Konservering av råa eller tillagade produkter som <u>inte är ömtåliga</u>: potatis, morötter, kött Konservering av produkter med vätska, som t.ex. inlagda grönsaker Konservering av skivor av lagrad ost Produkter som kan tillagas med sous-vide: kött, fisk, grönsaker, såser och spad.

Ställa in påsens förslutningsstyrka



Ju högre förslutningsstyrka, desto längre förseglingstid.

Inställning	Lämplig för
<p>Nivå 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> Tunna påsar, även sådana som inte är avsedda för vakuum
<p>Nivå 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> Påsar av typen LifeBag för vakuumkonservering Påsar av typen V-Cook Bag för sous vide-tillagning
<p>Nivå 3</p>	<ul style="list-style-type: none"> Påsar av aluminium eller tjocka påsar Försegling av flera påsar samtidigt**



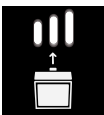
*ingen konserveringseffekt. Ska användas i kombination med knappen för att välja påsens förslutningsstyrka.

**Med förseglingsnivå 3 kan man försegla flera påsar samtidigt genom att lägga dem ovanpå varandra. Påsarna fastnar inte i varandra utan förseglas enskilt.




Beskrivning

Ställa in behållarnas vakuumnivå

Inställning	Lämplig för
Nivå 1 	<ul style="list-style-type: none">Behållare med skruvlock av typen "twist-off" som innehåller: Marmelad, sylt, sås och konserver (inläggningar i olja eller vinäger), mousse, vispad grädde
Nivå 2 	<ul style="list-style-type: none">Behållare av typen LifeBox, professionella behållare och behållare med skruvlock av typen "twist-off" som innehåller marmelad, sylt, sås och konserver (inläggningar i olja eller vinäger), krämer, grönsaker.
Nivå 3 	<ul style="list-style-type: none">Professionella behållare som innehåller marmelad, sylt, sås och konserver (inläggningar i olja eller vinäger), grönsaker, kexBehållare för tillagning direkt i burken

Inställning av programmet Chef

Inställning	Lämplig för
Nivå 	<ul style="list-style-type: none">Marinering av köttFörberedelse av rimmat kött, carpaccioFörberedelse av inlagda grönsakerTomatsås, juicer, bärås, sirap och vin- och vinägerkoncentrat



3 Användning

3.1 Anvisningar



Felaktig användning Risk för personskada

- Rör inte vid förseglingsstången och förseglingslinjen direkt efter förslutningen.
- Använd endast godkända vakuumpåsar och vakuumbehållare.
- Förpacka kylda livsmedel, helst vid 3°C, som rengjorts, tvättats och torkats i förväg.
- Vakuumpförpacka aldrig levande livsmedel som till exempel blötdjur.
- Låt inte barn närma sig lådan när den är i drift.



Felaktig användning Fara för brand eller explosion

- Utsätt inte glaslocket för stötar eller andra skador. Eventuella skador kan leda till att locket imploderar.
- Apparaten får inte vändas upp och ner eller lutas eftersom pumpens olja i sådant fall riskerar rinna ut.
- Se till att inte använda eller lämna kvar brännbart material i närheten av lådan.



Felaktig användning Risk för skador på apparaten

- Se till att lådan är helt öppen när den är i drift.
- Använd inte locket som stöd- eller arbetsyta.
- Använd inte starka rengöringsmedel eller skrapor och svampar med slipeffekt eftersom de kan skada de invändiga ytorna och lådans lock.



Användning

3.2 Första användningstillfället

1. Ta bort klisterremsan och etiketterna (med undantag av dekalen med tekniska data) från apparaten.
2. Rengör den inre kammaren och glaslocket med en fuktig trasa (se "4 Rengöring och underhåll").

i


När apparaten sätts igång första gången är den inställd till:

- Högsta vakuumnivå i påsen
- Medelstyrka på förslutningen.

i

När vakuumnivån och förslutningsstyrkan har justerats, behåller apparaten dessa inställningar även i standby-läge.

i

När apparaten stängs av och startas om med hjälp av **ON/OFF**-knappen  återställs standardinställningarna.

3.3 Användning av tillbehören

Påsar för vakuumpåsar för sous vide-tillagning

- Använd vakuumpåsar med lämplig storlek för de livsmedel som ska förpackas.
- Fyll vakuumpåsen till max 2/3 om livsmedlen är halvfasta eller har hög fukthalt.





- Fyll vakuumpåsen till max 1/3 om livsmedlen är flytande.



Om vakuumpåsen önskas fyllas till 2/3 ska de flytande livsmedlen frysas.

- Om flera livsmedel ska förpackas i samma påse ska de placeras jämnt och tätt.



Vakuumpförpacka kylda livsmedel (3° C) som rengjorts, tvättats och torkats.

- För en perfekt försegling undvik att fukta, blöta, vika eller lämna kvar rester i den del av påsen där förseglingen ska utföras.



- När produkten läggs i påsen ska kanten vikas utåt så att utsidan förblir ren.
- Vakuumpåsarna får endast användas en gång.

Behållare för vakuumkonservering

- Använd behållare som lämpar sig för vakuum och som klarar att stå emot det givna vakuumet (99,9 %).
- För bästa resultat ska livsmedlen vara kylda.

Maxgränser för påfyllningen

Fasta livsmedel	100 % av behållaren
Buljong och te	Halva behållaren
Såser och spad	1/3 av behållaren
Krämer och såser med grädde	1/4 av behållaren
Ägg- eller äggvitebaserade livsmedel	1/6 av behållaren



Användning

3.4 Hur du vakuumpförpackar i påse



Felaktig användning
Risk för personskada och skador på apparaten

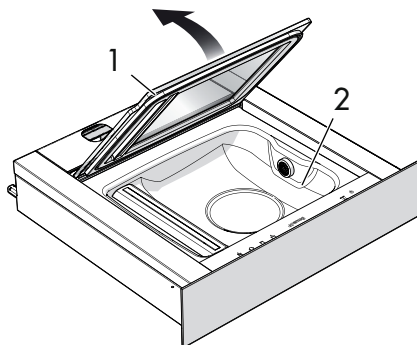
- Utsätt inte glaslocket för stötar eller andra skador. Eventuella skador kan leda till att locket imploderar.
- Använd inte glaslocket som stöd- eller arbetsyta.
- Säkerställ att knapparna på kontrollpanelen är rena eftersom smutsiga knappar kanske inte svarar på kommando och de kan också aktivera oönskade kommandon.

1. Hämta en påse för vakuumpkonservering eller sous vide-tillagning som är anpassad efter livsmedlets storlek.

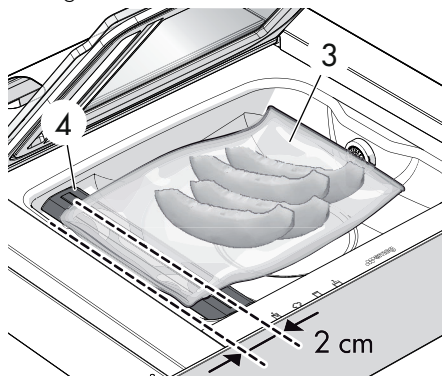


- Vakuumpförpacka kylda livsmedel (3°C) som rengjorts, tvättats och torkats.
- Fyll påsen till max 2/3 om livsmedlen är halvfasta eller har hög fukthalt.
- Fyll påsen till max 1/3 om livsmedlen är flytande.
- Vik kanten utåt när produkten läggs i påsen så att utsidan förblir ren.

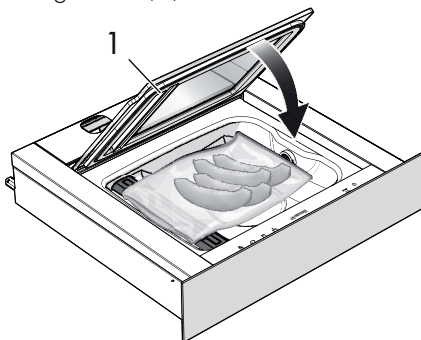
2. Öppna glaslocket (1) och kontrollera att den invändiga kammaren (2) är torr.







3. Placera påsen (3) mitt på förseglingsstången (4); den öppna kanten ska sticka ut cirka 2 cm från stången.



4. Stäng locket (1).







5. Tryck försiktigt på locket.
6. Tryck på ON/OFF-knappen  på kontrollpanelen.
7. Tryck på knappen för att välja/ställa in påsens vakuumnivå .
8. Tryck upprepade gånger på knappen  för att välja önskad vakuumnivå, se "Ställa in påsens vakuumnivå".
9. Tryck på knappen för att välja påsens förslutningsstyrka .



- Ju högre förslutningsstyrka, desto längre förseglingstid.
- Använd vakuumnivå 2 eller 3 för konservering av livsmedel och sous vide-tillagning.

10. Tryck upprepade gånger på knappen  för att välja förslutningsstyrka, se "Ställa in påsens förslutningsstyrka".

11. Tryck på knappen **START/STOP**  för att sätta igång och tryck därefter försiktigt på glaslocket för att aktivera vakuomet.



- Apparaten fungerar som den ska om påsen blåses upp och det bildas bubblor i vätskorna.
- Förseglingsstången kör en dubbel värmeförslutning.


12. När förslutningen avslutats ska locket öppnas och påsen tas ut.



Felaktig användning Risk för personskada

- Rör inte vid förseglingsstången och förseglingslinjen direkt efter förslutningen.
- Låt inte barn närma sig lådan när den är i drift.



Cykeln kan avbrytas när som helst genom att trycka på knappen **START/STOP** .

Om cykeln avbryts kommer påsen inte att förslutas.



En ny vakuumcykel får aktiveras först när den invändiga kammaren och förseglingsstången har rengjorts och torkat. Avlägsna all smuts.



Om maximalt vakuum för den inställda nivån inte uppnås under cykeln, kommer påsen inte att förslutas och cykeln måste köras om.



Användning

3.5 Hur du vakuumpförpackar i behållarna





Felaktig användning
Risk för personskada och skador på apparaten


- Använd endast behållare som tål det givna vakuuemet (99,9 %).


1. Hämta en behållare för vakuumpkonservering.
2. Lägg produkten i behållaren.
3. Placera behållaren i tanken, efter att ha stängt den.
4. För behållare av typen LifeBox ska man följa anvisningarna i tillhörande bruksanvisning.

5. Lämna locket öppet om du använder behållare med ventil och uppsugnings slang, som t.ex. LifeBox.

6. Tryck på **ON/OFF**-knappen  på kontrollpanelen.

7. Tryck på knappen för att välja/ställa in behållarnas vakuumnivå  .

8. Tryck upprepade gånger på knappen  för att välja önskad vakuumnivå, se "Ställa in behållarnas vakuumnivå".

9. Tryck på knappen **START/STOP**  för att sätta igång.



Håll vakuumlådans glaslock öppet under hela cykeln.



10. När cykeln avslutats ska adaptern tas bort från behållarens lock och från kopplingen i den invändiga kammaren.




En ny vakuumcykel får aktiveras först när den invändiga kammaren och förseglingsstången har rengjorts och torkat. Avlägsna all smuts.



Vakuum kan genereras även i behållare som inte kräver att adaptern används (som text behållare för marmelad, inläggningar, etc.). Ställ in behållarnas vakuumnivå och se noga till att stänga locket innan cykeln startas.

Efter användning

1. Stäng av vakuumlådan genom att trycka på ON/OFF-knappen .
2. Rengör och torka lådan enligt anvisningarna i kapitlet "4 Rengöring och underhåll".
3. Stäng glaslocket när den invändiga kammaren är helt torr.
4. Stäng vakuumlådan.

3.6 Förvaring av vakuumförpackade produkter

Förvaring i frysvid -18°C



Genom att förvara de vakuumförpackade produkterna i frysen saktas livscykeln för de mikroorganismer som är orsaken till att livsmedlen fördäras.

Förvaring i frysvid är särskilt effektivt för produkter som innehåller mycket vatten, t.ex. färska produkter, frukt och grönsaker. Dessutom förhindras frostbildning och produkterna förvaras hela och bevarar sin form och substans.



Om upptinade produkter ska vakuumförpackas måste de först tillagas.



Påsarna för tillagning får inte förvaras i frysen.



Användning

Förvaring i kylskåp vid +3/5°C

Förvaring i kylskåp rekommenderas vid förberedelse av maträtter som vakuumpförpackas för att konsumeras i små portioner vid skilda tillfällen.

Förvaring i skafferi vid +18°C

Förvaring i skafferi rekommenderas för livsmedel som kan förlora sin arom, som exempel kaffe, eller som kan fördärvas på grund av fukt i omgivningen, som t.ex. salt, socker och mjöl.

Dessutom förhindrar denna typ av förvaring all kontakt med mögel, insekter och damm.



En produkts förvaringstid varierar i enlighet med produktens typ.

I allmänhet är den vakuumpförpackade produktens varaktighet 3 - 4 gånger längre än för samma produkt som inte vakuumpförpackats.

3.7 Sous vide-tillagning

Sous vide-tillagning består i att förpacka en rå, för-tillagad eller delvis tillagad produkt hermetiskt i en till syftet avsedd påse, och tillaga den genom att sänka ner den i vatten eller sätta in den i en ångugn.

Vattnets temperatur ska hållas konstant och under kokpunkten.

När tillagningen avslutats dras produkten ut ur påsen för att avsluta med att steka den i stekpanna eller grilla den.

Fördelar:

- Bevarar livsmedlens smak, arom, späd och konsistens.
- Ger utmärkta tillagningsresultat som inte kan uppnås med en traditionell tillagning.
- Perfekt marinering: luftuppsugningen öppnar köttets fibrer så att marinaden tränger in mycket snabbare.
- Minskad förångning av vätskor under tillagningen, vilket bidrar till att bevara livsmedlet mörjt och saftigt.
- Perfekt regenerering av livsmedlen
- Förhöjer livsmedlens smaker och färger.
- Jämnt tillagningsresultat.
- Bevarar näringsgivande egenskaper och vitaminer.
- Inget tillsatt fett eller olja.
- Minskar användning av tillbehör som kryddor, salt, etc.



Observera:

- Lämna inte livsmedlet i rumstemperatur för lång stund eftersom påsen kan blåsas upp under tillagning vilket leder till att alla fördelar med vakuumpförpackningen går förlorade.
- Se noga till att kyla livsmedlet så snabbt som möjligt med hjälp av vatten, is eller nedkylare.
- De vakuumpförpackade produkterna (tillagade och nedkylda) ska förvaras i kylskåp vid en konstant temperatur, inte över 3°C.



För sous vide-tillagning krävs:

- Vakuumlåda och påsar som tål tillagningstemperaturen.
- Termostatiskt kontrollerat bad eller en ångugn.

3.8 Programmet Chef

Programmet Chef växlar mellan kompressions- och dekompressionscykler. Det gör det möjligt att skynda på moment som marinering och infusion som normalt kräver mycket tid.

Programmet Chef ska användas för:

- Tomatsåser
- Juicer och bärsåser
- Sirap och vin- och vinägerkoncentrat
- Marinering av kött eller fisk
- Förberedelse av rimmat kött eller carpaccio
- Förberedelse av grönsaker som lagts in i olja eller vinäger.
- Förberedelser av kylda lösningar (te, örter).



Användning

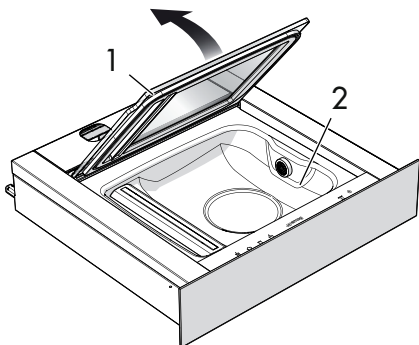
Användning:

1. Hämta en påse som är anpassad efter livsmedlets storlek.

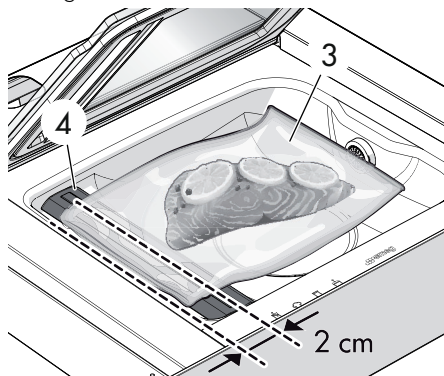


- Fyll påsen till max 2/3 om livsmedlen är fasta, halvfasta eller har hög fukthalt.
- Fyll påsen till max 1/3 om livsmedlen är flytande.
- Vik kanten utåt när produkten läggs i påsen så att utsidan förblir ren.

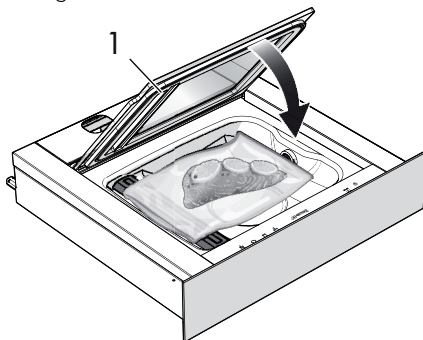
2. Öppna locket (1) och kontrollera att den invändiga kammaren (2) är torr.




3. Placera påsen (3) mitt på förseglingsstängningen (4): den öppna kanten ska sticka ut cirka 2 cm från stängningen.




4. Stäng locket (1).



5. Tryck försiktigt på locket.

6. Tryck på ON/OFF-knappen  på kontrollpanelen.


7. Tryck på knappen för att välja programmet Chef .




8. Tryck på knappen för att välja påsens förslutningsstyrka .



- Ju högre förslutningsstyrka, desto längre förseglingsstid.
- Använd nivå 2 eller 3 för konservering av livsmedel och sous vide-tillagning.

9. Tryck upprepade gånger på knappen  för att välja förslutningsstyrka, se "Ställa in påsens förslutningsstyrka".

10. Tryck på knappen **START/STOP**  för att sätta igång och tryck därefter försiktigt på glaslocket för att aktivera vakuuemet.



- Apparaten fungerar som den ska om påsen blåses upp och det bildas bubblor i vätskorna.
- Förseglingsstången kör en dubbel värmeförslutning.

11. När förslutningen avslutats ska locket öppnas och påsen tas ut.



Felaktig användning Risk för personskada

- Rör inte vid förseglingsstången och förseglingslinjen direkt efter förslutningen.
- Låt inte barn närma sig lådan när den är i drift.



Cykeln kan avbrytas när som helst genom att trycka på knappen

START/STOP .

Om cykeln avbryts kommer påsen inte att förslutas.




En ny vakuumcykel får aktiveras först när den invändiga kammaren och förseglingsstången har rengjorts och torkat. Avlägsna all smuts.



Vakuumpåsarna får endast användas en gång.



Efter användning

1. Stäng av vakuumlådan genom att trycka på ON/OFF-knappen .
2. Rengör och torka lådan enligt anvisningarna i kapitlet "4 Rengöring och underhåll".
3. Stäng glaslocket när den invändiga kammaren är helt torr.
4. Stäng vakuumlådan.



4 Rengöring och underhåll

4.1 Anvisningar



**Felaktig användning
Risk för personskada och skador
på apparaten**

- Stäng av apparaten före rengöring.
- Vänta tills förseglingsstången svalnat helt innan rengöringen påbörjas.
- Rengör aldrig apparaten med ångstråle.
- För att undvika skada ska inte vatten användas för att rengöra den invändiga kammaren.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller klor, ammoniak eller blekmedel på delar i stål eller delar som ytbehandlats med metall (som till exempel är anodiserade, förnicklade eller förkromade).
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller slipmedel eller frätande ämnen (som t.ex. pulver, fläckborttagare eller stålull) på delarna i glas.
- Använd inte slipande eller sträva material eller vassa metallskrapor.

4.2 Rengöring av ytor

För att bevara ytorna i gott skick ska man rengöra dem efter varje användningstillfälle, efter att de har svalnat. Stäng glaslocket först när den invändiga kammaren är helt torr.

Utvändig rengöring

Använd alltid och uteslutande särskilda produkter som inte innehåller slipmedel eller klorbaserade syror.

Håll produkten på en mjuk och torr trasa och rengör delarna av stål, locket och kontrollpanelen.

Torka omsorgsfullt med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.

Rengöring av den invändiga kammaren

1. Vänta tills förseglingsstången har svalnat.
2. Dra stången uppåt för att ta loss den.
3. Rengör med en mjuk trasa som fuktats med varmt vatten och ett skonsamt rengöringsmedel.
4. Torka omsorgsfullt med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.



Rengöring och underhåll

Rengöring av förseglingsstången


1. Vänta tills förseglingsstången har svalnat.
2. Dra stången uppåt för att ta loss den.
3. Rengör med en mjuk trasa som fuktats med varmt vatten.
4. Torka omsorgsfullt med en mjuk trasa eller en mikrofibertrasa.


Rengöring av adaptern för utvändigt vakuum

1. Rengör med varmt vatten och diskmedel.
2. Skölj sedan noga.
3. Torka noga med en ren trasa och sätt tillbaka adaptern.


4.3 Cykel för avfuktning av pumpens olja

Efter ett antal vakuumcykler kan en viss mängd fukt nå pumpens olja. Detta försämrar pumpens förmåga att generera den vakuumnivå som krävs för konservering och ökad livslängd för livsmedlet.

Apparaten informerar om att det är dags att köra en avfuktningscykel för att avlägsna förekommande fukt genom att kontrollampen  tänds.

1. Avlägsna alla eventuella föremål och kvarblivna vätskor från den invändiga kammaren.
2. Rengör vid behov den invändiga kammaren.
3. Tryck på knappen **START/STOP** .
4. Vänta tills torkningen har avslutats.



- Cykeln pågår i cirka 20 minuter.
- Om cykeln avbryts med knappen **START/STOP**  måste den köras igen.



Om en avfuktningscykel inte är tillräcklig forcerar apparaten ytterligare en, och medger inte att någon annan funktion aktiveras förrän sensorn känner av en vakuumnivå som är tillräckligt hög för en god konservering. Maskinen kräver en timmes paus för nedkylning mellan en cykel och nästa.



4.4 Vad gör man om...

Vakuumlådan inte öppnas:

- Skenornas "Push-pull"-system har fastnat.
- Den spiralformade strömsladden har fastnat.

Vakuumlådan inte startar:

- Kontrollera att kontakten sitter korrekt i strömuttaget.
- Kontrollera att det elektriska uttaget fungerar som det ska.

Vakuumlådan stängs av:

- Kontrollera att den elektriska strömmen inte har brutits.
Återställ strömtillförseln.
- Eventuellt fel på elektroniken.
Kontakta teknisk service.

Knapparna inte svarar på kommando:

- Kontrollpanelens yta är smutsig eller våt.
Rengör och torka kontrollpanelens yta noggrant.

Glaslocket inte öppnas:

- Kontrollera om en cykel pågår.
Under funktion förblir locket stängt.
- Strömavbrott: försök inte att öppna locket.
Återställ strömtillförseln och vänta tills trycket i tanken har fallit.

Det är för mycket luft i den förslutna påsen:

- Påsen är inte anpassad för livsmedlets storlek.

Använd en påse av lämplig storlek.

- Vald vakuumnivå är för låg.

Upprepa cykeln med en högre vakuumnivå.

- Produkten är flytande.

Att det förekommer bubblor i flytande livsmedel är helt normalt.

Påsen inte behåller vakuuemet även om förseglingsprocessen är korrekt:

- Påsen är fylld med deg eller innehåller vassa ben som kan perforera den.
- Starta om vakuumcykeln med en ny påse och skydda de vassa delarna med lämpligt material.
- Använd en utvändig behållare.

Förseglingsstången höjs men förseglar inte:

- Förseglingsstångens skyddsanordning har aktiverats.

Nere till höger på apparaten finns 2 knappar för återställning av skyddet.

Tryck på de 2 knapparna.

Kontakta teknisk service om felet upprepas.

- Förseglingsstången har gått sönder.
Kontakta teknisk service.




Rengöring och underhåll

Kvaliteten på förseglingen inte är perfekt:

- Den valda förslutningsstyrkan är inte anpassad för den typ av påse som används.
Upprepa cykeln med en högre förslutningsstyrka.
- För många förslutningscykler i följd.
Vänta minst 2 minuter mellan en cykel och nästa så att förseglingsstången hinner svalna.
- Påsen är större än förseglingsstången.
Använd en påse av lämplig storlek.
- Påsens kant är inte korrekt placerad.
Placera påsens kant i mitten och se till att den spänts ut så att det inte förekommer några veck. Påsen ska sticka ut 2 cm från förseglingsstången.
- Påsens kant är smutsig.
När man lägger i produkten i påsen ska man vika kanten utåt så att utsidan förblir ren.
- Förseglingsstången är smutsig.
Rengör stången enligt beskrivning i avsnitt "Rengöring av förseglingsstången".
- Förseglingsstången eller gummiprofilen i locket är skadade.
Kontakta teknisk service.
- Förseglingsstångens gummiprofil för mottryck är inte jämn.
Släta ut förseglingsstångens gummibeläggning.




Lampan  blinkar:

- För mycket fukt inne i pumpen.
Starta avfuktningcykeln.
Vakuumpförpacka kylda livsmedel (3° C) som rengjorts, tvättats och torkats.


Lampan  tänds och apparaten avger en ljudsignal under cykeln:

- Vakuumpet har inte aktiverats eller så har locket inte stängts.
För att starta cykeln tryck försiktigt på glaslocket för att aktivera vakuumpet.
- Det finns smuts på glaslockets tätning.
Rengör tätningen och den invändiga kammaren med en mjuk och fuktig trasa och torka noga.
- Glaslockets tätning har gått sönder.
Kontakta teknisk service.
- Pumpen startar inte eftersom skyddsanordningen har aktiverats.
Nere till höger på apparaten finns 2 knappar för återställning av skyddet.
Tryck på de 2 knapparna.
Kontakta teknisk service om felet upprepas.



Lampan  blinkar och apparaten har inte förseglat påsen efter en cykel för vakuum i påse på nivå 3, eller så blinkar lampan  efter en cykel för vakuum i påse på nivå 2 eller vakuum i behållare på nivå 3, eller så tänds lampan  :


- Apparaten informerar om att den införda produkten är för varm och/eller att påsen har fyllts för mycket. Återställ larmet genom att trycka på en knapp för att välja cykel. Kyl produkten till 3°C och/eller minska mängden produkt i påsen. Aktivera därefter en ny cykel om den föregående inte avslutades.

Lampan  tänds och apparaten avger en ljudsignal:

- Locket har inte sänkts eller inte tryckts mot tanken. Stäng och tryck försiktigt på locket och starta därefter en ny cykel.
- Adaptorn för vakuum har inte kopplats in korrekt. Koppla in adaptorn korrekt och starta en ny cykel.
- Stor vakuumlöslust. Troligtvis har en slang lossnat. Kontakta teknisk service.

Lampan  tänds och lampan på ON/OFF-knappen  blinkar:

- För många cykler har körts vilket lett till att oljan i pumpen har överhettats.
- Låt vakuumlådan svalna under minst 1 timme.

Lampan  blinkar och apparaten avger en ljudsignal:

- Sensorn för absolut vakuum är sönder. Kontakta teknisk service.



Om problemet kvarstår eller andra typer av problem uppstår ska man kontakta närmsta serviceställe.



5 Installation

5.1 Elektrisk anslutning



Elektrisk spänning
Risk för elektrisk stöt

- Den elektriska anslutningen ska utföras av behörig fackperson.
- Det är obligatoriskt att jorda apparaten enligt de anvisningar som anges i säkerhetsföreskrifterna för elsystemet.
- Stäng av den allmänna elektriska tillförseln.

Allmän information

Kontrollera att egenskaperna för elnätet är lämpliga i förhållande till de värden som anges på dekalen.

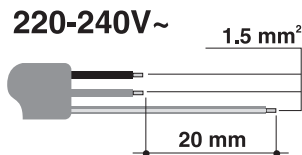
Identifikationsdekalen med tekniska data, serienummer och märkning har placerats väl synlig på apparaten.

Dekalen får aldrig avlägsnas.

Apparaten drivs med 220-240 V~.

Använd en trepolig kabel (kabel på 3 x 1,5 mm², med hänvisning till tvärsnittet på den inre ledningen).

Sörj för jordning med hjälp av en ledning som är minst 20 mm längre än de andra.



Fast anslutning

Installera en flerpoleg brytare på linjen för tillförsel, i enlighet med installationsföreskrifterna.

Brytaren ska placeras i närheten av apparaten och på ett sådant sätt att man lätt kommer åt den.

Anslutning med kontakt och uttag

Kontrollera att kontakten och uttaget är av samma typ.

Undvik att använda adapterar eller shuntar eftersom de kan förorsaka överhettning och förbränning.



5.2 Placering



Tung apparat
Fara för klämskador

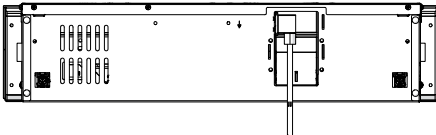
- Använd skyddshandskar vid förflyttning av apparaten.
- Ta hjälp av en andra person vid installation av apparaten.



Värmeutveckling vid drift av apparaten
Brandrisk

- Kontrollera att möbelns material är värmebeständigt.
- Kontrollera att det finns korrekta öppningar i möbeln.
- Installera aldrig apparaten i ett luckförsatt utrymme eller i en byrå.

Placering av nätsladd



(sett bakifrån)



Felaktig användning
Risk för personskada och skador på apparaten

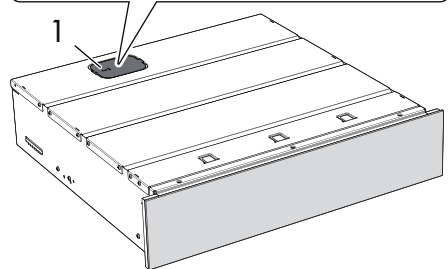
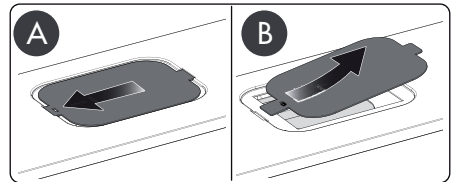
- Öppna inte lådan förrän den har fästs till möbeln.

5.3 Installation av vakuumlådan

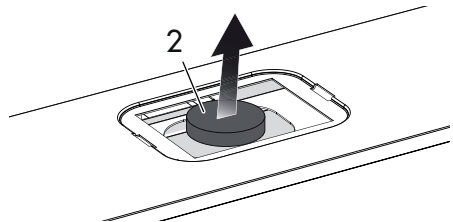


- Den invändiga kammaren ska vara synlig efter att lådan byggs in.
- Säkerställ att det finns tillräckligt utrymme för att dra ut vakuumlådan helt och öppna glaslocket.

1. Ta bort det övre locket (1) i den riktning som pilarna visar.



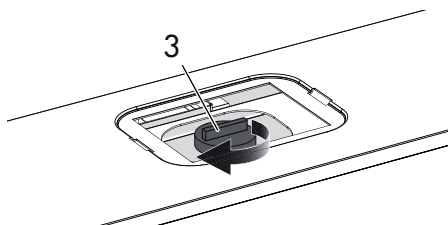
2. Ta bort locket till oljefiltret (2).



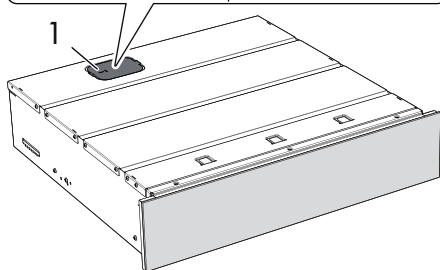
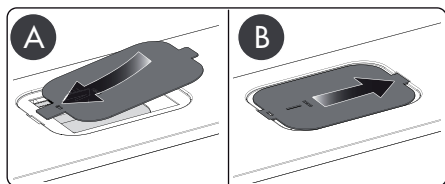


Installation

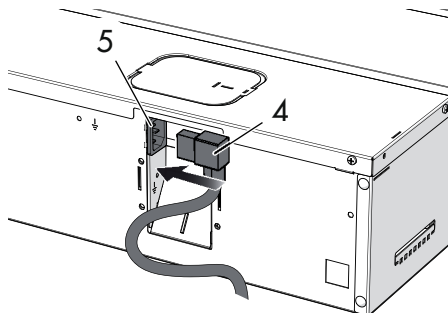
3. Dra åt filtret (3) på pumpen.



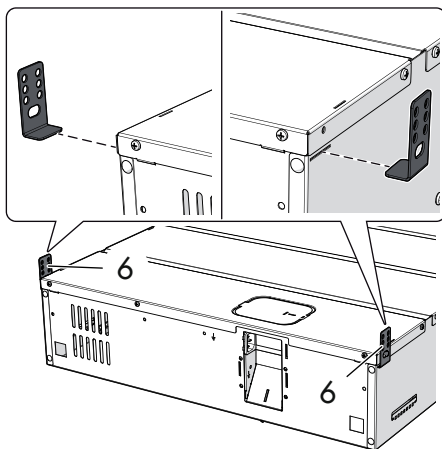
4. Montera det övre locket (1) i den riktning som pilarna visar.



5. Sätt i kontakten (4) i uttaget (5) bak på boxen för inbyggnad.



6. För in fästbyglarna (6).



7. Lyft lådan och för in den i möbels yta genom att stöda den på möbels yta.



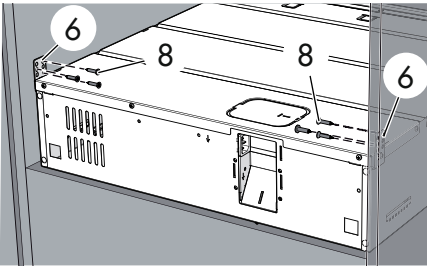
Möbels yta måste vara ren och plan för att säkerställa perfekt funktion för lådan.



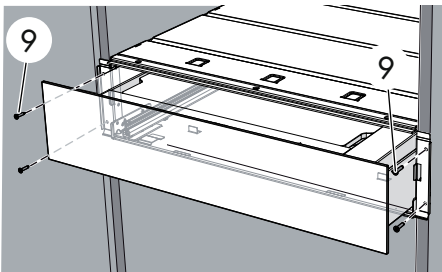
Om lådan kopplats ur och flyttats ska man ta bort pumpens filter och sätta på locket.



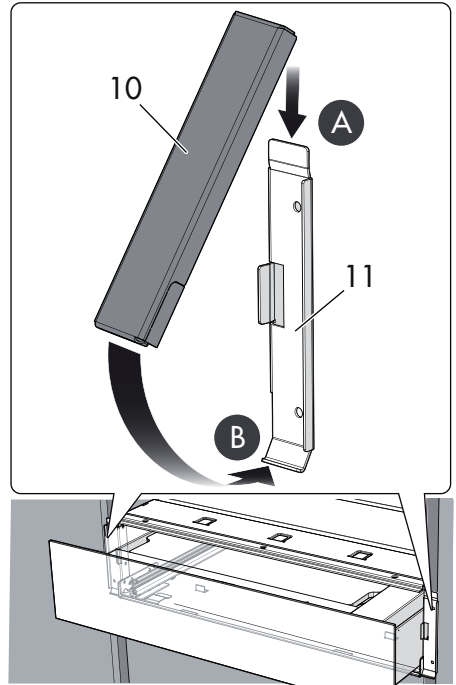
8. Sätt fast fästbyglarna (6) i möbelns sidoväggar med hjälp av de medföljande skruvarna (8).



9. Dra strömsladden mot vägguttaget.
10. Fäst lådans främre del till möbeln med de medföljande skruvarna (9).



11. Sätt låsplattorna (10) på fästbyglarna (11).



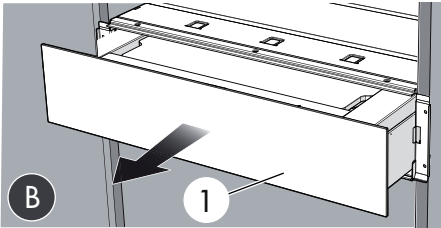
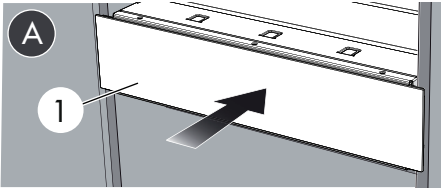
12. Justera lådans linjeinställning.



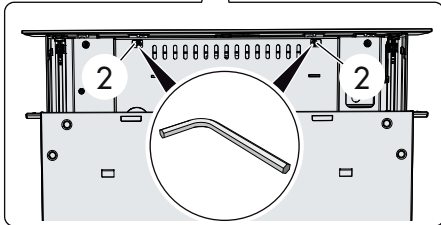
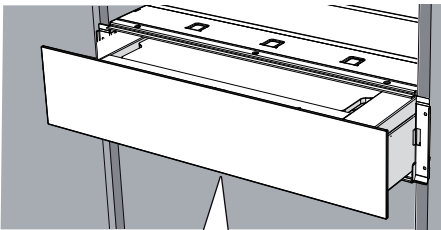
Installation

Justering av frontpanel

1. Dra ut lådan (1) genom att trycka försiktigt på den främre delen.



2. Använd en insexnyckel för att lossa de två justerskruvarna (2) nere till höger och vänster på frontpanelen.



Felaktig användning

Risk för skada

- Lossa inte justerskruvarna helt. Frontpanelen är inte fastskruvad till höljet och kan falla ner.

3. Korrigera inställningen genom att flytta lådans frontpanel något uppåt eller nedåt.
4. Dra åt justerskruvarna.
5. För in lådan genom att trycka den inåt.



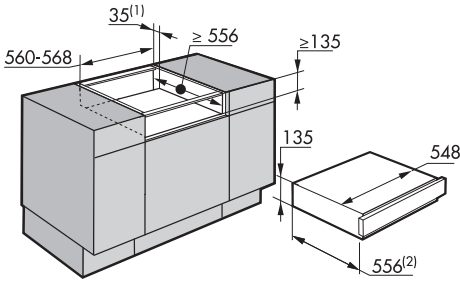
Första gången lådan kopplas in eller efter ett elektriskt strömavbrott kommer knappar och lampor att tändas under 10 sekunder.

Det är ett initialiseringstest för apparaten.

Så snart lamporna har slocknat kan apparaten startas.



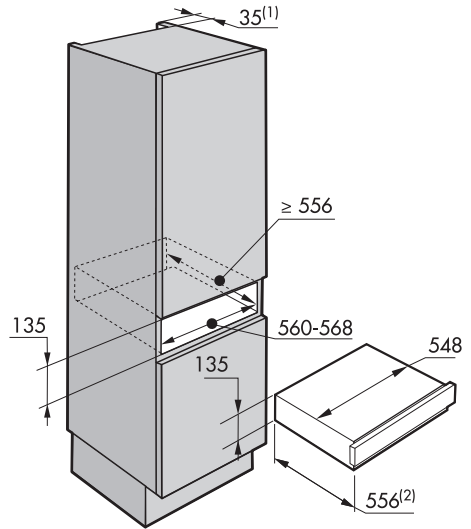
Installation under arbetsbänk (mm)



Se till att den bakre/nedre delen av möbeln har en öppning på cirka 35 eller 60 mm.

- 1 Ventilationsöppning
- 2 Installationens mått med elektrisk kontakt: kabelns längd (2 meter)

Installation i pelare (mm)



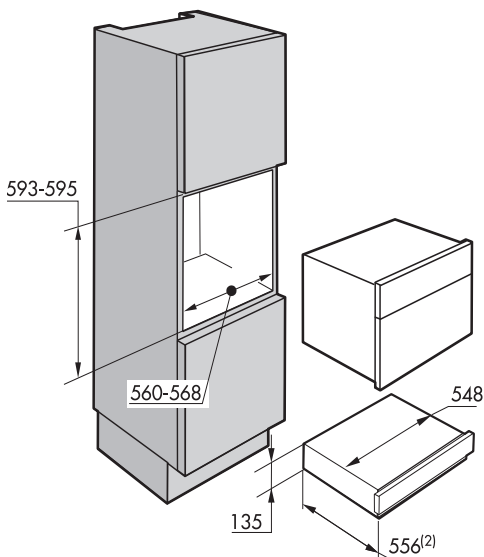
Se till att den övre/bakre delen av möbeln har en öppning som är cirka 35 eller 40 mm djup.

- 1 Ventilationsöppning
- 2 Installationens mått med elektrisk kontakt: kabelns längd (2 meter)



Installation

Installation i pelare med 600 mm hög öppning, i kombination med en ugn



1 Ventilationsöppning

2 Installationens mått med elektrisk kontakt:
kabelns längd (2 meter)



För installation av hushållsapparater som kan kombineras med lådan hänvisar vi till den information som finns i respektive bruks- och installationsanvisning.

Tillverkaren förbehåller sig rätten att genomföra alla de ändringar som anses nödvändiga för att förbättra de egna produkterna utan att meddela detta i förväg. De illustrationer och beskrivningar som finns i aktuell manual är därmed inte bindande utan endast indikativa.

Fabrikanten forbeholder sig retten til, uden varsel, at udføre alle de ændringer, der vurderes nyttige for at forbedre egne produkter. Tegningerne og beskrivelserne i denne manual er derfor kun vejledende og ikke bindende.

Valmistaja pidättää itsellään oikeuden tehdä ohjeisiin mielestään tarpeellisia muutoksia ilman ennakoilmoitusta. Tässä oppaassa olevat kuvat ja piirroksot eivät näin ollen ole sitovia, vaan ne annetaan vain viitteellisessä mielessä.

Produsenten forbeholder seg rett til endringer på sine produkter grunnet tekniske fremskritt, uten forutgående varsel. Illustrasjonene og beskrivelsene i denne bruksanvisningen er derfor ikke bindende og skal kun betraktes som retningsgivende.



914778217/B