

# COOK & BAKER

## SKABT AF IMERCO TIL HVERDAGEN

### VAKUUMMASKINE

#### BRUGSANVISNING

Læs denne manual omhyggeligt, før du tager apparatet i brug, og gem den til senere brug.

Model: VS2780



COOK & BAKER

# VAKUUMMASKINE

## BRUGSANVISNING

### VIGTIGE SIKKERHEDSANVISNINGER

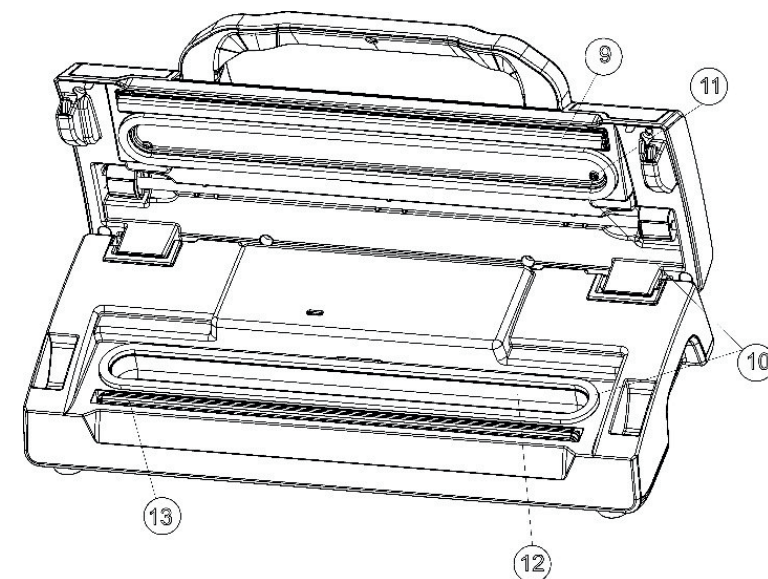
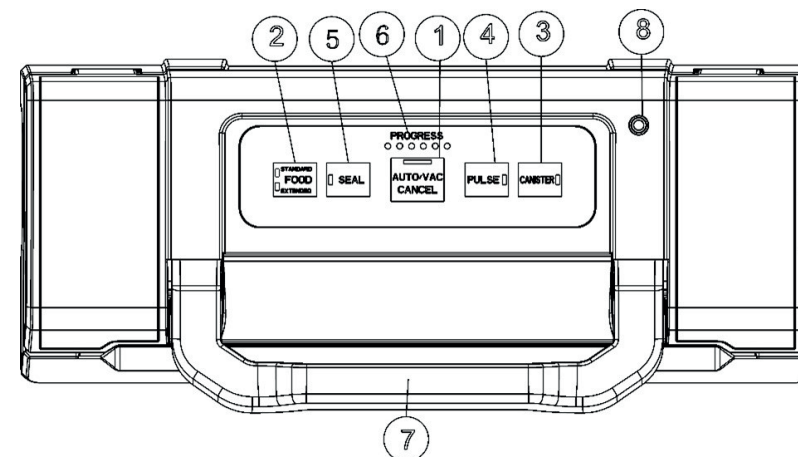
Apparatet er udelukkende beregnet til husholdningsbrug. Ved brug af elektriske apparater skal man altid følge grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger for at undgå brand, elektrisk stød, forbrænding eller anden person- eller tingsskade. Læs disse betjenings- og sikkerhedsanvisninger grundigt. Kontakt vores kundeservice for at få oplysninger om undersøgelse, reparation eller tilpasning af apparatet. Forsøg ikke selv at reparere apparatet.

#### Læs alle instruktioner

1. Læs alle instruktionerne omhyggeligt, før du tager apparatet i brug, og gem dem til eventuel senere brug.
2. Før du sætter ledningen i stikkontakten eller afbryder maskinen, skal du sørge for, at maskinens låg er låst op, og du skal sørge for at tage stikket ud af stikkontakten, når den ikke er i brug, eller før rengøring.
3. Dette apparat er ikke legetøj. Når det bruges af eller i nærheden af børn, bør man være meget opmærksom. Skal opbevares et sikkert sted uden for børns rækkevidde.
4. Undlad at bruge poser eller tilbehør, der ikke anbefales, og brug ikke apparatet til andre formål end den tilsigtede brug.
5. Indstil straks brugen af maskinen, hvis ledningen er beskadiget, og få den udskiftet af en fagmand.
6. Hold afstand til bevægelige dele.
7. Undgå at komme i kontakt med det varme forseglingselement, der er placeret på kanten af maskinens låg. Det er varmt, og man kan blive forbrændt.
8. Forsøg ikke selv at reparere apparatet.
9. Brug ikke apparatet, hvis det er faldet ned eller ser ud til at være beskadiget.
10. Undgå at gøre følgende: trække i eller bære ledningen, bruge ledningen som håndtag, lukke en dør på ledningen eller trække ledningen rundt om skarpe kanter eller hjørner. Betjen ikke apparatet over ledningen, eller hvis ledningen/stikket er våd(t).
11. Hold afstand til varm gas, opvarmet ovn, elektrisk brænder eller andre varme overflader. Brug ikke apparatet på våde eller varme overflader eller i nærheden af en varmekilde.
12. Det anbefales, at man ikke bruger en forlængerledning sammen med denne enhed. Hvis der anvendes en forlængerledning, skal den have en klassificering, der svarer til eller overstiger klassificeringen for dette apparat.
13. For at undgå personskade, når strømmen afbrydes, tages stikket ud ved at tage fat i stikket og ikke i ledningen.
14. Før du tilslutter eller anvender apparatet, skal du sørge for, at dine hænder er tørre, og at det er sikkert at udføre handlingerne.
15. Når apparatet er "TÆNDT" eller i arbejdsposition, skal det altid være placeret på et stabilt underlag, f.eks. bord eller et køkkenbord.
16. Det er ikke nødvendigt at bruge smøremidler, f.eks. smørelolie eller vand, på dette apparat.
17. Nedsænk aldrig dele af apparatet, netledningen eller stikket i vand eller andre væsker.
18. Brug ikke apparatet udendørs eller på en våd overflade. Det er kun beregnet til husholdningsbrug indendørs.
19. Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, medmindre de er under opsyn eller har modtaget anvisninger om sikker brug af apparatet fra en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
20. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
21. Hvis ledningen er beskadiget, skal den udskiftes af producenten, serviceagenten eller tilsvarende kvalificerede personer, så den ikke udgør en fare.
22. Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.

### KONSTRUKTION OG FUNKTIONER

Se funktionerne på næste side



# VAKUUMMASKINE

## BRUGSANVISNING

### BRUG AF VAKUUMMASKINEN

- 1. Auto/Vac/Cancel (Vakuumpakning og forsegling/ANNULLER):**  
Denne knap har to funktioner afhængigt af maskinens status: I standby-tilstand starter den automatiske vakuumpakning af posen og forsegler derefter automatisk posen, når vakuum er opnået; Under drift (vakuumpakning eller forsegling) stoppes maskinen.
- 2. Food (Fødevarer):**  
To indstillinger til valg af den bedste poseforseglingstid  
Dry (Standard): til tørre poser og fugtfrie elementer, med kortere varmeforseglingsstid;  
Moist (Udvidet): til våde poser eller fødevarer med lidt fugt, med længere varmeforseglingsstid.
- 3. Canister (Beholder):**  
Til vakuumpakning gennem en slange i forbindelse med beholdere, låg, vinpropper eller andet tilbehør.
- 4. Pulse (Manuel vacuum):**  
Tryk på denne knap for at starte vakuumpakning. Slip for at stoppe. Denne proces kan gentages. Tryk derefter på "manual seal" (manuel forsegling), når det ønskede tryk er opnået. Drej for at forsegle. Der kan vælges forskelligt tryk til forskellige typer fødevarer.
- 5. Seal (Manuel forsegling):**  
Denne knap har to funktioner:  
At forsegle den åbne ende af en pose uden vakuumpakning. Bruges til at lave en pose ud af en poserulle;  
Når den automatiske funktion til vakuumpakning og forsegling er i brug, vil tryk på denne knap stoppe motorpumpen og straks begynde at forsegle posen – hvis der er brug for et mindre vakuumtryk inde i posen f.eks. for at undgå at knuse skrøbelige fødevarer.
- 6. Progress (Status):**  
LED-lys, der viser status for handlingen.
- 7. Håndtag:**  
Drej håndtaget til betjening af låget for at låse og åbne eller opbevare det.
- 8. Slangeindgang:**  
Til indsættelse af slangen til beholder- og vinstop, for marinering eller beholderaktiviteter.
- 9. Forseglingsstrimmel:**  
Anbring posen, der skal forsegles, over denne strimmel. Rengør og tør den, eller udskift den, hvis den er deform eller beskadiget.
- 10. Pakning:**  
Holder luften væk ved at danne et vakuumkanal. Rengør og tør den, eller udskift den, hvis den er deform eller beskadiget.
- 11. Luftindtag:**  
Luftindtaget er forbundet med vakuumkanaleret og pumpen. Undgå at tildække denne indgang ved placering af poser i forbindelse med vakuumpakning og forsegling.
- 12. Vakuumkanal:**  
Anbring den åbne ende af posen inde i kanalen. Suger luft ud af posen og fanger eventuelt væsketab fra posen.
- 13. Forseglingsselement:**  
Teflon-belagt varmelegeme, som er varmt og forseglor posen.

### BETJENINGSVEJLEDNING

- I. Lav en pose med poserulle**
  1. Træk poserulle ud til den ønskede længde, og skær en pose af.
  2. Læg den ene ende af posen oven på forseglingsselementet, men ikke ind i vakuumkanalen.
  3. Luk låget, og tryk håndtaget ned for at låse det.
  4. Tryk på knappen "Seal" (Manuel forsegling) for at begynde at forsegle poserne. Indikatorlyset, der angiver, at forseglingen er i gang, viser status for forseglingen.
  5. Når indikatoren slukkes, er forseglingen udført. Løft håndtaget for at åbne låget, og tag posen ud af maskinen. Posen er færdig og klar til vakuumpakning.
- II. Vakuumpakning med en pose**
  1. Læg elementer i posen. Brug kun de specialdesignede vakuumposer leveret af os med vakuumkanaler.
  2. Rengør og udglat den åbne ende af posen, og sørg for, at der ikke er støv, rynker eller riller.
  3. Anbring den åbne ende af posen inden for vakuumkanalen. Sørg for, at luftindtaget ikke er dækket af posen.
  4. Sænk låget, og tryk på håndtaget for at låse låget.
  5. Vælg "dry" eller "moist" på knappen "FOOD" for at bekræfte forseglingsstiden – afhænger af mængden af fugtighed i de pakkede varer (standard/udvidet) (se også "konstruktion og funktioner")
  6. Tryk derefter på knappen AUTO/VAC, hvorefter enheden begynder at vakuumpakke og forsegle posen automatisk. Indikatorlyset for vakuum og forsegling viser status for vakuum og forsegling.
  7. Når indikatoren slukkes, er vakuumpakningen fuldført. Løft håndtaget for at åbne låget, og tag de pakkede poser ud.

**BEMÆRK:**  
Dette produkt har et meget højt vakuumtryk under vakuumpakning af poser. For at undgå, at sarte elementer bliver knust af det høje vakuumtryk, kan man manuelt afbryde vakuumpakningen ved at trykke på knappen "SEAL" (MANUEL FORSEGLING), når

det ønskede vakuumtryk er opnået. Pumpen stopper og skifter direkte til varmeforsegling af posen.

#### BEMÆRK:

For at opnå den bedste forseglingsseffekt skal apparatet køle af i 1 minut, før det bruges igen. Tør overskydende væske eller madrester væk fra vakuumkanalen efter hver pakket pose. Apparatet kan kun bruges med de poser, der leveres fra os. Forsøg ikke at bruge andre poser, der ikke er beregnet til vakuumpakning. Klip posen lige over med en saks for at åbne en forsegllet pose.

#### III. Puls/vakuum-funktion

1. Denne funktion anbefales til vakuumpakning, hvis du ønsker en let vakuumeffekt, f.eks. til tomater, chips eller lignende. Du kan også bruge den, hvis du har fugtige råvarer eller en sauce, hvor du gerne vil tømme luft ud af posen og stoppe apparatet, før væsken komprimeres.
2. Tryk på knappen Food (Fødevarer) for at vælge forseglingsstype for det produkt, der skal vakuumpakkes: Vælg "Dry" til tørre råvarer eller "Moist" (udvidet) til fugtigt indhold.
3. Tryk flere gange på knappen "Pulse" (Puls/Vakuum), indtil du opnår det ønskede resultat, og tryk derefter på knappen "Seal" (Manuel forsegling) for at forsegle posen.

#### IV. Vakuumpakning i en beholder og vakuumkanal

1. Tør beholderens låg og bund af, og sørg for, at de er rene og tørre.
2. Læg elementerne i beholderen, og fyld ikke for meget i, så låget kan få god kontakt med beholderens skålkant. Rengør kanten af beholderens låg, og den nederste forsegling på beholderens låg.
3. Indsæt den ene ende af slangen i Slangeindgangen (8) på enheden og den anden ende af slangen i det midterste hul på beholderlåget.
4. Tryk på beholderknapen for at starte vakuumpakningen. For at sikre, at der ikke lækker luft mellem låget og beholderen, skal du bruge hånden til at trykke låget ned i starten af vakuumpakningen. Maskinen stopper automatisk, når der opnås tilstrækkeligt vakuumtryk.
5. Tag slangen ud af beholderen eller skålen, så snart arbejdet er udført.

# VAKUUMMASKINE

## BRUGSANVISNING

### Åbn beholderen efter vakuumpakning

For at åbne beholderen skal du trykke på knappen "Release" (Frigør) på beholderlåget.

#### Bemærk

I begyndelsen af vakuumpakningen af en beholder eller en vakuumskål skal der trykkes let ned på låget eller på slangeadapteren i et par sekunder for at sikre, at slangen ikke sidder løst, og for at undgå, at der ikke lækker luft gennem mellemrummet mellem låget og beholderens øverste kant.

Træk i låget for at teste vakuummet. Det må ikke bevæge sig.

Der findes forskellige beholdere på markedet. Fremgangsmåderne kan variere en smule. Se den relevante brugervejledning til den specifikke beholder.

For at opnå den bedste effekt er det bedre at lade apparatet køle af i 1 minut, før det bruges igen.

### Opbevaringsboks til ledning

Læg netledningen i opbevaringsboksen i bunden af maskinen, når maskinen ikke er i brug. Rul ikke ledningen rundt om apparatet.

## RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

### Vakuumforsegler

1. Tag altid stikket ud af apparatet, før rengøring.
2. Må ikke nedsænkes i vand eller anden væske.
3. Undgå at bruge slidende produkter eller materialer til at rengøre enheden, da de vil ridse overfladen.
4. Brug mildt opvaskemiddel og en varm, fugtig klud til at tørre madrester af eller til at rengøre omkring komponenter.
5. Tør grundigt før næste brug.

#### Bemærk

Skumpakningerne rundt om vakuumkammeret skal tørres grundigt, før de monteres igen. Når de monteres igen, skal man være forsigtig for at undgå beskadigelse, og monteringen skal være som oprindeligt for at sikre, at der ikke lækker vakuum.

### Vakuumposer

1. Vask poserne i varmt vand med mildt opvaskemiddel
2. Hvis du vasker poser i opvaskemaskinen, skal du vende poserne med vrangen ud og sprede dem ud over den øverste hylde i opvaskemaskinen, så der kommer vaskevand på alle overflader.
3. Tør grundigt før genbrug.

#### VIGTIGT:

For at undgå risikoen for sygdom må poser ikke genbruges efter opbevaring af rå kød, rå fisk eller fedtede fødevarer. Genbrug ikke poser, der har været i mikroovnen eller er blevet kogt.

#### Tilbehør:

Vask alt vakuumtilbehør i varmt vand med mildt opvaskemiddel.

#### Opbevaring af Vakuumforsegler

1. Enheden skal opbevares et fladt og sikkert sted, uden for børns rækkevidde.
2. Husk at sørge for, at låget til apparatet er låst op, når det ikke er i brug og under opbevaring. Hvis låget er låst, kan det forvrænge skumpakningerne og medføre lækage.

## FEJLFINDING

Problem	Løsning
<b>Vakuumpakning, men forseglingsfunktionen er ikke god</b>	<b>Indeholder posernes kanter væske, oliepletter eller andet?</b> Hvis ja, rengøres posekanterne. Prøv derefter igen.
	<b>Er varmelegemet beskadiget eller indstillet forkert?</b> Hvis det er beskadiget, skal du udskifte varmeelementet og sørge for, at det er korrekt monteret.
	<b>Er forseglingsstrimlen beskadiget eller monteret forkert?</b> Hvis beskadiget, skal den udskiftes, og det skal sikres, at den er korrekt monteret.
	<b>Er posekanten krøllet?</b> Hvis ja, så tag nogle fødevarer ud, så der er plads nok til forsegling, udglat posens åbning, og prøv igen.
<b>Forseglingsfunktionen er god, men der foretages ingen vakuumpakning</b>	<b>Er pakningen deform?</b> Udskift den, hvis den er deform, og prøv igen.
	<b>Er poserne anbragt i vakuumkammeret?</b> Hvis ikke, anbringes posernes kanter i vakuumkammeret.
	<b>Er fødevarerne pakket med skarpe kanter?</b> Hvis ja, skal det skarpe indhold indpakkes i papir, før vakuumpakning
	<b>Dækker posens kant for sugehullet?</b> Hvis ja, skal posen anbringes korrekt.
<b>Oppustning af pose efter vakuumpakning</b>	<b>Er fødevarerne letfordærlige fødevarer?</b> Alle letfordærlige fødevarer skal fryses eller kommes i køleskab efter vakuumpakning for at forlænge holdbarheden. Vakuumpakning er dog ingen garanti for, at maden aldrig kan blive dårlig.
	<b>Har du vakuumpakket friske grøntsager, frugt eller frø?</b> Alle friske grøntsager, frugt og frø er ikke egnet til opbevaring ved stuetemperatur efter vakuumpakning, da de har været udsat for fotosyntese og respiration. Det anbefales, at de opbevares i køleskab.
<b>Posen smelter</b>	<b>Er forseglingstiden for lang?</b> Hvis ja, skal du nulstille forseglingstiden.

# VAKUUMMASKINE

## BRUGSANVISNING

### RETNINGSLINJER FOR OPBEVARING AF FØDEVARER

Klassificering	Fødevarer	Temperatur	Normal opbevaring	Opbevaring ved vakuumpakning
På køl	Ferskt, rått kød	5±3°C	2-3 dage	8-9 dage
	Frisk fisk og skaldyr	5±3°C	1-3 dage	4-5 dage
	Kogt kød	5±3°C	4-6 dage	10-14 dage
	Grøntsager	5±3°C	3-5 dage	7-10 dage
	Frugt	5±3°C	5-7 dage	14-20 dage
	Æg	5±3°C	10-15 dage	30-50 dage
Frosset	Kød	-16 - -20°C	3-5 måneder	>1 år
	Fisk	-16 - -20°C	3-5 måneder	>1 år
	Fisk og skaldyr	-16 - -20°C	3-5 måneder	>1 år
Normal tilstand	Brød	25±2°C	1-2 dage	>1 år
	Kiks og småkager	25±2°C	4-6 måneder	>1 år
	Ris/mel	25±2°C	3-5 måneder	>1 år
	Peanuts/bælgfrugter	25±2°C	3-6 måneder	>1 år
	Medicinsk materiale	25±2°C	3-6 måneder	>1 år
	Te	25±2°C	5-6 måneder	>1 år

## REKLAMATIONER

Reklamationsret i henhold til gældende lovgivning. Maskinafstemplet kassebon/købskvittering med købsdato skal vedlægges i tilfælde af reklamation. Ved reklamation skal apparatet indleveres, i den nærmeste Imerco butik.



### OPLYSNINGER OM BORTSKAFFELSE

Elektriske apparater må ikke smides ud sammen med andet usorteret husholdningsaffald. Det skal afleveres separat.

Kontakt kommunen for oplysninger om lokale indsamlingsmuligheder. Hvis elektriske apparater smides på en losseplads, kan farlige stoffer sive ned i grundvandet og ende i fødekæden til fare for menneskers helbred.

Når man udskifter gamle apparater med nye, er forhandleren forpligtet til at tage det gamle apparat tilbage uden beregning med henblik på korrekt bortskaffelse.

Produceret af: Imerco A/S, Smedeholm 16, DK-2730 Herlev

**COOK & BAKER**