

COOK&BAKER

BY IMERCO

VAKUUMPAKKER

BRUGSANVISNING

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

Model: 100464493



COOK&BAKER

VAKUUMPAKKER

BRUGSANVISNING

SIKKERHEDS-ANVISNINGER

Af hensyn til din sikkerhed:

- Læs vejledningen grundigt før første brug.
- Produktet kan anvendes af børn fra 8 år og personer med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, hvis de er under opsyn eller har fået vejledning i sikker brug.
- Børn må ikke lege med produktet.
- Rengøring og vedligeholdelse må ikke udføres af børn uden opsyn.
- Tilslut kun produktet til en korrekt installeret stikkontakt.
- Brug ikke apparatet på våde eller varme overflader eller nær varmekilder.
- Produkt og ledning må ikke nedsænkes i vand eller væsker.
- Tilslut kun til jordet stikkontakt. Brug ikke forlængerledning.
- Træk stikket ud ved at holde i stikket – aldrig i ledningen.
- Brug ikke apparatet, hvis ledningen er beskadiget. Beskadiget ledning skal udskiftes af fagpersonale.
- Brug kun produktet til det tilsigtede formål.
- Anvend kun vakuumposer og tilbehør beregnet til produktet.
- Placér apparatet stabilt, så det ikke kan vælte.
- Afbryd strømmen før rengøring.

TEKNISKE DATA

- Spænding/frekvens: 220–240V ~ 50–60Hz
- Effekt: 135W
- Klasse: II

PRODUKTETS DELE

- | | | |
|----------------------------------|------------------|--------------------|
| 1. Håndtag | 4. Varmeelement | 7. Knivhåndtag |
| 2. Øverste låg | 5. Låsekrog | 8. Tætningsliste |
| 3. Opbevaringsrum til vakuumpose | 6. Tætningsliste | 9. Tilbehørsslange |

VAKUUMPAKNING OG FØDEVARESIKKERHED

Vakuumpakning forlænger fødevarers holdbarhed ved at fjerne luft og reducere oxidation. Metoden hjælper med at bevare smag og kvalitet.

Vakuumpakning kan hæmme vækst af visse mikroorganismer:

Skimmel → Kan normalt ikke udvikle sig i iltfattige miljøer.

Gær → Kan give fermentering. Opbevaring på køl hæmmer vækst. Frysning stopper vækst.

Bakterier → Kan give lugt, misfarvning eller ændret konsistens.

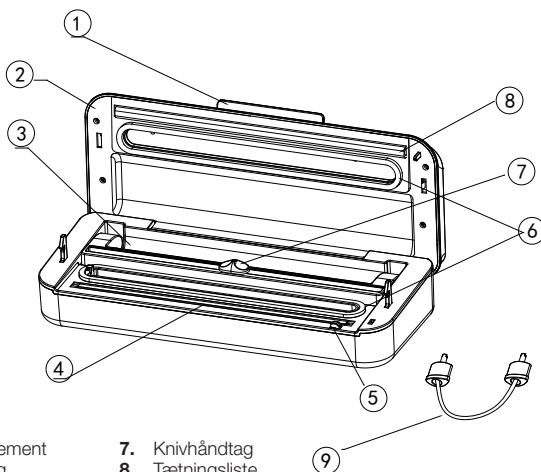
BEMÆRK:

Vakuumpakning erstatter ikke køling eller frysning. Letfordærlige varer skal fortsat opbevares korrekt. Kontrollér altid fødevarer før indtagelse.

Lav temperatur er afgørende for sikker opbevaring:

- Køl: $\leq 4^{\circ}\text{C}$.
- Frys: ca. -17°C .

Vakuumpakning kan ikke genskabe fødevarers friskhed – kun forlænge holdbarheden.



FORBEREDELSE AF FØDEVARER

Grøntsager bør blancheres før vakuumpakning for at bevare kvaliteten.

Efter blanchering:

1. Afkøl i koldt vand.
2. Tør grundigt.
3. Vakuumpak.

Kåltyper (fx broccoli, blomkål, kål) afgiver naturligt gasser og bør opbevares på frost.

BETJENING

- Tilslut stikket.
- Tryk på tænd/sluk-knappen. Indikatoren tænder.
- Hvis apparatet ikke anvendes, slukker det automatisk efter ca. 12 minutter.

KNAPFUNKTIONER

- **Tænd/Sluk** → Start / stop.
- **Pulse** → Manuel vakuumkontrol.
- **Vacuum** → Vakuumfunktion.
- **Seal** → Forsegling.
- **Dry/Moist** → Valg af tør / fugtig fødevarer.
- **Vacuum & Seal** → Automatisk vakuum + forsegling.

ANBEFALING:

Undgå mere end 20 kontinuerlige arbejdscykluser. Hold pause mellem hver brug.



FREMSTILLING AF POSER

1. Træk vakuumrullen ud.
2. Skær til ønsket længde.
3. Placer posens åbning på forseglingslisten.
4. Luk låget og tryk håndtaget ned.
5. Vælg Seal.

Posen er nu klar.

Vent mindst 30 sekunder mellem forseglinger.

VAKUUM & FORSEGLING

1. Placer fødevarer i posen.
2. Efterlad ca. 5 cm fri kant.
3. Placer posen korrekt i tætningsområdet.
4. Luk låget.
5. Vælg **Dry/Moist**.
6. Tryk **Vacuum & Seal**.

Når processen er færdig, kan posen fjernes.

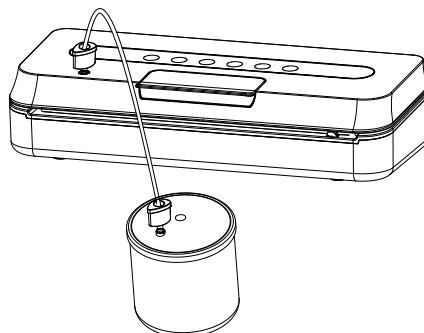
PULSE-FUNKTION

- Velegnet til sarte fødevarer eller væsker.
- Hold **Pulse** nede for at styre vakuumniveauet manuelt.
- Tryk derefter **Seal**.

VAKUUMPAKNING MED TILBEHØR

(Bemærk: Beholder medfølger ikke).

1. Tilslut slangen.
2. Vælg **Vacuum**.
3. Hold knappen nede.



VAKUUMPAKKER

BRUGSANVISNING

FEJLFINDING

Apparatet starter ikke:

- Kontrollér strømtilslutning.
- Kontrollér ledning.
- Kontrollér posens placering.
- Lad apparatet køle af.

Manglende vakuum:

- Kontrollér pose og tætning.
- Fjern fugt ved forseglingskant.
- Kontrollér tætningslister.

Posen smelter:

- Vent mellem forseglinger.

Dårlig forsegling:

- Kontrollér korrekt placering.
- Sørg for tør kant.

RENGØRING

- Afbryd strømmen.
- Rengør med fugtig klud.
- Fjern væskerester.

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 og batterier må ikke smides ud sammen med andet usorteret husholdningsaffald. Det skal afleveres separat.

Kontakt kommunen for oplysninger om lokale indsamlingsmuligheder. Hvis elektriske apparater og batterier 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

